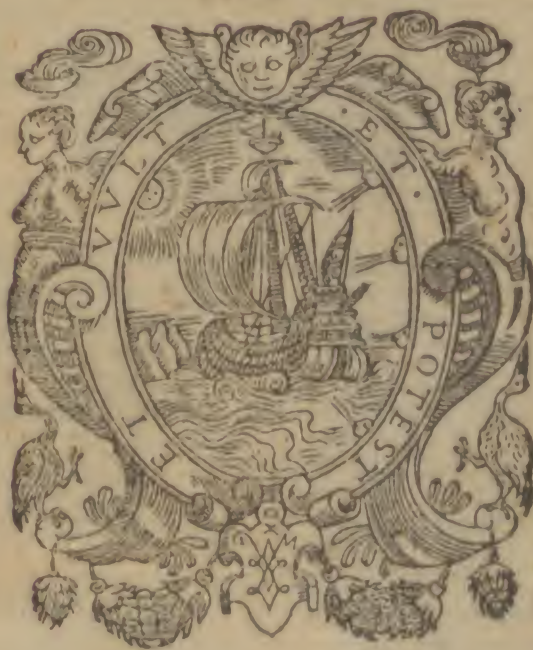
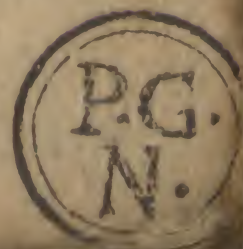
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

DISCORSO
DELLA NATVRA DEL VINO DELLE SVE DIFFERENZE, E DEL SVO VSO RETTO.

64112

DI PAOLO MINI
MEDICO FILOSOFO,
E CITTADIN FIORENTINO.

BIBL. GVSC. E. GALLETTI FLOR.

IN FIRENZE
PRESSO GIORGIO MARESCOTTI.
MDXCVI.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

AL MOLTO MAG:^{CO}

ED ILLVSTRE SIG.

MATTEO BOTTI

Caualiere e Signor mio colendissimo.

Oloro, i quali scriuẽdo della nobiltà l'hanno chiusa in quattro gradi, cioè, in Diuina Morale, Naturale, e di Fortuna, Hãno altresì esaltati i primi due oltre a modo, si perche il primo ci si fa simili alle intelligenze, ed il secondo dissimili da i bruti, e sì perche amẽdue sono in poter nostro;

E chi è quegli (pur che voglia) che nõ pos
sa diuenir vna nuoua Rachelle, ò vn nuo
uo Seneca? Non cosi auuiene de secon-
di: Però che il farci nascere di stirpe an-
tica e generosa, ò Signore e ricco, stà alla
Fortuna, però vengono ad esser men no-
bili de primi, quant'vna Pecora quan-
tunque co velli d'oro, è men nobile d'vn
huomo vero. Nulla di meno perche egli-
no, come più sensibili, sono più consciuti,
e come più conosciuti, più stimati, Bene
spesso da chi non gl'hà, La Fortuna come
canta Dante nel settimo del Inferno ne è
posta in Croce.

Se nella città nostra ha oggi veruno,
(che veramente per i rari esempli de Se-
reniss. nostri Signori ce ne ha più di vno)
che habbia i due gradi primi di nobiltà, ol
tr'i secondi, voi (molto Magnifico ed Il-
lustre Signor Matteo) sete desso;

Hauete voi il grado della nobiltà Di-
uina, per la testimonanza di quella gran

Cha-

Charità che non solo è in voi ma nel vostro venerando fratello, e nella vostra venerandiss. Madre; e nella Charità Iddio, onde chi stà fermo in essa, stà fermo in Dio, e chi stà fermo in Dio, come puote esser che non sia nobilissimo;

Villana uostra consanguinea per esser stata ferma in Dio è più nobile, che se la fosse stata Reina ò Imperatrice, onde meritamente è annouerata tra i Santi e beati Fiorentini; E la perizia delle Leggi, e di quelle lettere che vmane si addimādano fa che il grado della nobiltà Morale meritamente vi si conuiene: Però che le leggi non insegnano altro che esser giusto. Dal che dipendono tutte le virtù morali; E le lettere vmane insegnano la mansuetudine, l'affabilità, la dolceza de costumi, e l'esser huomo; cosa tanto pregiata che a chi la consegue ragionatamente gli si può dire quel misterioso ει Delfico il qual si può dir solamente a coloro che hanno in

vita

vita loro osseruati gl'altri due motti, cioè
„ Μηδὲν ἄγαν e
„ γνῶθι σεαυτὸν e perciò son quegl'uomini che cercaua Diogene. onde i maggior principi della Christianità meritamente per gradi si eccellenti di nobiltà, (che da voi dipendono, e non per esser nato di nobil sangue, e ricco come voi sete, che sono doni di fortuna) vi amano, se si debbe credere a sembianti, che come canta il diuinissimo Dante

Soglion esser testimon del core.

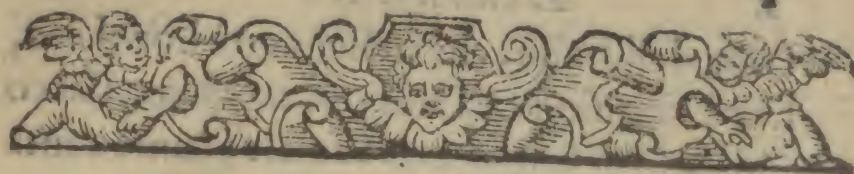
Poscia ch'vn Imperador augustissimo, vn Re potentissimo ed vn Duca Serenissimo, a i quali voi non molti mesi a dietro dal Serenissimo gran Duca Ferdinando gran Duca di Toscana vnico Signor nostro foste mandato Ambasciadore non per complimenti di cortesia, ma per affari importantissimi, vi accolsero, vi viddero e vi ascoltarono con tanta lor soddisfazione che la Bauiera, la Pollonia, e l'Alamagna

gna tutta ne rimase stupida, ed i presenti che eglino vi fecero per il conosciuto vostro valore lo testificarono. Al che risguardando io, e douendo scerre a questo mio Discorso del vino, Discorso non meno vtile, che curioso vn Protettore che lo fauorisca, e lo difenda douendo egli vscir in publico per via della stampa ed esporsi al giudicio del vniuersale, Voi meritamente ho scelto, Onde a voi confidatomi nella bontà e valor vostro, lo indirizo, acciò che egli viua sotto la protezion vostra più che la complession sua debolissima non cõporta, e le sue forze picciolissime non gli promettono, che nostro Signor Iddio vi conserui lungamente, e felice. Di Firenze il dì primo di Maggio MDXCVI.

Di V.S. molto Mag. ed Illustre

Affezionatiss. Seruitore

Paol Mini.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

DISCORSO
DELLA NATVRA DEL VINO.
DI PAOLO MINI, Medico Filosofo e Cittadino Fiorentino.

Vel liquore cotanto pregiato, e cotanto nobile, che i Greci chiamano οἶνοσ, e i Latini, non meno che i Toſcani Vino, è vna di quelle coſe, che vſata bene, come l'vſauano gli Spartani, è loro tanto gioueuole, che (doue noi attribuiamo col teſtimonio de Libri ſacri la ſua inuenzione à Noe) la gentilità non ſi peritò di attribuirla à quel trió

fator dell'Indie, che è chiamato hor Lieo, hor Dionisio, hor Ditirambo, ed hor Bacco figliuolo di Gioue e di Semele, come canta Orfeo ne suoi Hinni, là doue egli dice

„ *Cantiam Bacco ch'ornate*
„ *Ha le sue tempie d'Hedra*
„ *Di Semele, e di Gioue,*
„ *Illustrissimo figlio.*

Fà il vino bene vsato, come canta Difilo Comico, i timidi arditi, i vili magnanimi ed i maninconici lieti e ridenti; e come scriue Menesitheo è veramente dono d'Iddio. Mà vsato da i medesimi huomini male, come l'vsò Homero che non per hauer detto male di Helena, mà per l'abuso del vino, cioè per hauerne beuto troppo diuenne cieco nō sol offende i nerui e'l ceruello di essi nerui vero e nobil principio, mà genera tante infermità che Properzio nō per dirne male, ma per dirne il vero cantò

„ *Guasta la forma il vin, l'età corrompe*
„ *Il vin, ed il vin fà che bene spesso*
„ *L'amica il vago suo non riconosca.*

E la gentilità poco grata di vn tanto dono, ardì dire, che Iddio lo haueua dato all'huomo p gastigo del suo cieco e superbo orgoglio. E qual cosa più brutta, più sporca, e più ridicola

cosa si può vedere d'vn vbriaco? Induce Quinto Curzio Alessandro magno vbriaco p voler esser creduto e stimato più che huomo vccider Clito suo fedelissimo, ed incontanente col pianto, e col volersi vccidere cõfessare di essere vna vil femminella. Se gl'è ridicolo veder un pazzo qual fù l'Abate di Gaeta quando egli andò per Roma à guisa d'vn di quei ch'in Campidoglio trionfal carro à gran gloria conduce, soura vn Liofante, per ir per la corona poetica, ridicolo altresì è ueder un ubriaco: Conciosieche dal vbriaco al pazzo nõ è differenza alcuna, onde Chrisippo addomãda la ubriachezza una leggier pazzia. Io mi marauiglio che à chi considera gl'atti sporchi, strani, e ridicoli di un ubriaco non venga il medesimo pensiero, che venne à Pallade, quand'ella sonando il Piffero ò la Cornamusa si uide il viso si contraffatto.

Diceua Pitagora che se i uaghi del vino, per nõ ubriacarsi uoleuono diuentar abstemij, cioè nemici del uino, considerassero souẽte quel che faceuano gl'vbriachi.

Eschilo affermaua che il vino è lo specchio del l'anima e Teognide cantaua.

„ *Palesa il fuoco la bontà del Oro*
„ *Ed il Vin mostra qual è'l nostro ingegno.*

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

In ſomma la prima cōchiuſione di queſto noſtro diſcorſo ſia, che

„ Il vino uſato bene come afferma il medeſimo Teognide che fù ſauio e valenr'huomo, è utile e buono, ed uſato male, è dannoſo e cattiuo.

Vſar bene non ſi poſſono ſe non à caſo le coſe la cui natura nō ſi conoſce, e conoſcer la natura delle coſe, non ſi può ſe non per le loro differenze; Gioua la cognizione delle differenze (dicono i Loici) alla cognizione delle quidità e diffinizioni, cioè dell'eſſenze, e nature delle coſe; E come ſi conoſcerebbe eſēpligrazia la quidità, cioè la natura dell'huomo, ſe non ſi conoſceſſe che egli è ragioneuole, riſibile, mortale e religioſo? O come ſi ſaperrebbe che coſa è il cauallo (animale ſi familiare e ſi nobile) ſe nō ſi ſapeſſe che egli è animale manſueto docile e che anitriſce? doue il cane abbaia, il Toro mughia, e'l Lione rugge.

Volendo io adunque ſpiegare in vn diſcorſo ſolo ed in lingua uolgar Fiorentina (in un diſcorſo ſolo) per raccorre inſieme quel che è ſparſo di eſſa ne Libri di Medicina, e di Filoſoſia, che io ho letti: ed in lingua volgar Fiorentina per farla comune a tutti gl'Italiani come ella mercè d'Hippocrate d'Ariſtotile

di Galeno, di Plinio, di Auicenna, di Auerroe, e di Serapione, (che son le mie guide,) è comune a Greci, a Latini ed a gl'Arabi, la natura del vino, Non per insegnare se la uite di cui è figliuola l'vua, fu ne suoi primi natali trouata in Etolia, come crede Heriteo Milesio, ò pure in Egitto vicino a Plinthine, ed indi da Bacco portata ĩ Grecia per il mar rosso come uuol Hellanico: Ne meno per mostrare a chi nō'l sà, se egli da i Greci è chiamato ὄινοσ o perch'egli empia l'animo nostro τῆς οἰήσεως di vna certa oppenione arrogante di noi stessi, come vuol Platone nel suo Cratylo, o pure ἀπὸ τῆς ὀνήσεωσ cioè dalla vtilità che se ne caua, ò veramente a vi cioè dalla forza, che egli ha, e dalla uiolenza che egli fa altrui, percioche tutte queste notizie sono poco vtili, ed in vn certo modo puerili, ma perche da essa si apparì il suo buono vso, per vtilità e contentezza di coloro che priui della Greca, della Latina e della lingua Araba desiderano nulladimeno di appararlo, e di saperlo essendoci il vino oggi tanto familiare, che pare che noi senza esso non possiam viuere, non si potēdo questa sua si nobil natura spiegare senza dichiarare i sapori, i colori, gl'odori, e tutte le altre sue differēze, Ecco che io per ispiegarla più

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

distesamente ed il meglio che io sò e posso mi incomincio dalla dichiaratione delle sue differenze, così dicendo.

Delle differenze del vino.

LE differenze che nel vino già conobbe la Grecia, à cui per hauer esercitati con le sue inuenzioni i nostri ingegni, se bene ella ne è tenuta vantatrice e bugiarda noi habbiamo obligo non piccolo ed accuratamente esaminò il dottissimo ed eloquentissimo Galeno, si pigliano ò dalle cose che sono fuor dello stesso vino, ò da cose dētro di lui, e per dirlo alla Latina sono ò estrinseche, ò intrinseche.

Le differenze prese dalle cose che sono dentro il vino e da Galeno nel comento del terzo Libro in cui Hippocrate insegna cibar gl'infermi nelle malattie acute, cioè preste, e pericolose sono addomandate intrinseche, si pigliano ò

Dal sapore ò
Dal colore, ò
Dal odore, ò
Dalla sostanza ò
Dalla virtù, e

Le differēze prese dalle cose che sono fuor del

vino, e dal medesimo Galeno nel medesimo libro son chiamate estrinseche, si pigliano ò

Dal tempo, ò
Dal luogo, ò
Dal modo del farlo

E tutte quante ò alterano il corpo humano col giouargli e col nuocergli, ò non l'alterano.

Alterano il corpo humano le differenze del vino prese

Dal sapore
Dalla sostanza, e
Dalla virtù.

Le altre tutte non l'alterano se non per accidēte, cioè in quāto elle mostrano ne vini maggiore, ò minor possanza e conseguentemēte maggiore ò minor attitudine al nutrirlo. Or come questo auuenga (percioche senza la sua cognizione non si può sapere il buon uso del uino) mostriamolo in questa guisa.

Delle differenze estrinseche del vino, e de loro significati.

DAl tempo prima radice delle differenze estrinseche, nascono ne uini tre differenze principali, e notabili cioè

L'esser il uin uecchio

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

L'esser il vin nuouo, e
L'esser trà il uin uecchio e'l nuouo.
La uecchiezza in ogni uino di una medesima sorta e qualità mostra possanza.
L'esser nuouo mostra debolezza.
E l'esser trà'l uecchio e'l nuouo mostra mediocrità.
E che questo che io dico sia uero si proua per ragione e per autorità.
E' la ragione la infrascritta cauata dal quarto Libro delle piaceuolissime Meteore di Aristotile. E ella. I vin nuoui chiamati mosti son men caldi che i vecchi, perch'eglino hãno più del Terrestre, il che inferisce frigidità, percioche la terra trà gl'Elementi è fredda e secca: E
L'autorità è di Galeno nel ottauo Libro de medicamenti semplici: dice ella,
„ Il uin nuouo e caldo nel primo grado e con
„ seguentemente debole: Il uino tra'l nuouo
„ e'l vecchio è caldo in secondo grado, e con-
„ seguentemente è trà il possente e'l debole,
„ cioè mediocre: Mà il vin vecchio è caldo in
„ terzo grado e conseguentemente possente.
E adunque il uino di contraria natura all'huomo, peroche l'huomo uecchio è debole e odioso, e il uin uecchio è grato e possente; Quinci Alexi poeta antichissimo cantaua.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

„ *Di contraria natura è l'huomo al vino*
„ *L'huom vecchio è odioso, ed il vin vecchio è grato,*
„ *Il vin vecchio rallegra, attrista l'huomo*
„ *Ch'è vecchio ciascheduno.*

In vn effetto solo (se io però non m'inganno) mi pare che concorrino queste due vecchiezze, cioè nella loquacità: cóciosia che la vecchiezza nel vino fa parlare fino alle Putte; e la vecchiezza nell'huomo, lo fà douentar Cicala.

Acquista senza verun dubbio il vino possanza dal tempo, peroche nello star chiuso ne vasi ò di terra, come lo chiude il gẽtilissimo messer Luigi Spadini perche non esali punto, ò di legno quali son le nostre botti, perche egli esali poco, il suo terrestre si và consumãdo, e gli rimangono le parti aeree ed ignee più pure e più viuaci: Ed io ho assaggiato in Francia vn vin claret del Signor Tommaso Guadagni, Signor di Belriguardo, di Briaglia, e di Ciamperlù di più di quarant' anni, che per la vecchiezza douentato amaro, e del color del fuoco, era tanto possente che ogni possente Elisir pareua vn'acquerello.

Chi vuol intender bene questa verità conside-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ri che Bacco non nacque perfetto di Semele, ma si fece perfetto nella coscia di Gioue, è Bacco misticamēte il vino: Semele è l'vua: e la coscia di Gioue è il vaso di terra cotta, ò la botte. Non esce adunque Bacco, cioe il vino della sua madre Semele, cioè dell'vua perfetto, cioè atto veramente a bersi, mà si fa perfetto, e si riduce al poter bersi nella coscia di Gioue, cioè ne vasi di terra cotta, e nelle botti. oue egli si stagiona. Quinci Euripide nelle sue Bacche induce Gioue ilqual parlando a Bacco, e chiamandolo Ditirambo da vna spezie di verso così chiamata da Greci, la quale fu vsata ne suoi origini per cantare i natali di Bacco, dice

„ *Vien Ditirambo vieni*
„ *In questo vtero maschio.*

Era quest'vtero la sua coscia.

Ed Ouuidio nel terzo delle Trasformagioni canta,

„ *Imperfectus adhuc infans genitricis ab aluo*
„ *Eripitur, patrioq; tener (si credere dignũ est)*
„ *Insuitur femori maternaque tempora cõplet.*

Alle differenze del vino prese dal tempo seguitano le differenze prese dal luogo.

Quanto possa il luogo lo mostra chiaramente Hippocrate in quel Libretto il cui titolo è.

Dell'

Dell'aria, dell'acque e de luoghi.
La oue paragonãdo l'Asia all'Europa egli dice
» Nel Asia nascono le cose maggiori e più
» belle che nell'Europa
E più efficacemente nella fine oue egli pone
come per conchiusione.
» Le cose che produce la terra sanno della ter
» ra istessa onde le son prodotte.
Hor perche la vite che produce l'vue delle qua
li si fa il vino, è vna di quelle cose che pro-
duce la terra, forza è che ella, ed il vino
che dalle sue vue è prodotto sappia della
terra, che la produce; Non è la terra tutta di
vna medesima natura, ma questa è arida,
quella è grassa, questa è asciutta, e quella è
molle: Però noi diremo che le differẽze del
vino prese dal luogo, le quali oggi in Tosca-
na e ne suoi uini si considerano sono
L'esser di poggio
L'esser di piano, e
L'esser tra'l piano e'l poggio.
Sono queste differenze considerate da i Tosca-
ni nel uino, percioche le mostrano la sua
possanza, ò debolezza, non meno che le pre
se dal tempo. E che ciò sia uero. I uini del
Regno di Napoli non pure, ma quegli de
Regni di Francia, e di Spagna lo mostrano
chiaramente: poscia che nel Regno di Na-
poli,

poli, i Grechi di Somma ſono i migliori ed i più gentili di tutti gl'altri. Nel Regno di Spagna i vini di San Martino ſono più poſſenti de uini di Laegio: e nel Regno di Frãcia i uini di Cantaperdì ſono più poſsenti de uini di Migliarì.

Diceua Galeno nel ſettimo del Methodo che il uino Sabino era acquoſo ed alquanto bruſco, e nel terzo del cibar gl'infermi nelle ma lattie acute affermaua, che il uino Sabino era debole ed

Il uino Falerno dal medeſimo nel ſeſto del Methodo è celebrato per poſſente, dicẽdo egli che gl'è acre cioè poſsẽte e caldo oltramodo.

Nel dominio del Sereniſsimo Gran Duca di Toſcana, i Trebbiani di Peſcia hanno più ſchiena, e ſon più poſſenti de Trebbiani di San Giouãni ò di Monteuarchi: In ſomma i paeſi caldi generano uini poſſenti, e maſsimamente quando e' ſono aſciutti, ed i paeſi freddi e pantanoſi generano e producono uini deboli.

L'eſser di poggio adũque nel uino moſtra poſſanza quinci Virgilio nella ſua Georgica cantò.

„ Bacco ama i colli. intendendo per i colli quel ch'io dico poggio.

Al contrario moſtra l'eſſer di piano: E perche?

Due cose si ricercano a fare che il luogo produca buon uino: l'una che sia uagheggiato dal Sole, quinci la gentilità dipigneua Bacco cō le Corna figurando ed intendendo per esse i raggi del Sole, e quinci Virgilio lo addomanda il Sole, e Cerere la Luna, cantādo nel primo della Georgica

" *Vos ò clarissima mundi*
" *Lumina labentem cœlo qui ducitis annum*
" *Liber & alma Ceres.*

La onde le vigne che sono à solatio fanno (data la parità dell'altre cose) i vini più saporiti e piu possenti, che le poste à bacio, pero che il Sole ha gran forza nello stagionare e dar perfezzione alle cose, e massimamēte all'vue e che altro inferisce il folgore il qual'anticipò il parto di Semele, che il raggio solare il qual anticipa (percotendo le vue) la lor maturazione? chi vuol capir ben questo consideri nel fertilissimo Regno di Napoli il monte di Somma;

Ha questo nobile e famoso Monte, due facce, delle quali quella che vagheggia il mezzo giorno fa grechi ottimi: non così fa l'altra faccia che risguarda il Settentrione, Però che questa è à bacio, e quella à solatio: Onde chi dicesse che il Sole fosse balio del vino

e non

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

e non le Ninfe Niſcide, come canta Ouuidio nel terzo delle Trasformagioni, dicēdo

„ *Nimphæ Niſeides antris*

„ *Occuluere ſuis, lactisque alimenta dedere.*

O Ino, Autonoe, ed Agaue, come afferma Oppiano nel 4. delle ſue cacciagioni dicendo.

„ *Infantem enim Bacchum Agenoris neptis educauit Ino*

„ *Mammam præbens primo lacte manantem filio Iouis*

„ *Simul autem pariter nutriuit*

Et Autonoe, & Agaue, non ſi allontanerebbe per ventura dal vero: come altresì dal vero non ſi allontanerebbe chi diceſſe col medeſimo Oppiano che la coſcia di Gioue da i latini chiamata *fœmur* in cui fu fatto perfetto Bacco foſſe ſtata vn monte così addomandato: dice egli

„ *Verūtamē nō in Athamātis nefandis ædibus*

„ *Verum in monte quem fœmur cognomine uocabant*

La prima coſa adunque che fa che il luogo produca buon vino è l'eſſer egli vagheggiato dal Sole: l'altra, ed è la ſeconda, è l'aſciuttezza del terreno, ſia ella ò per cagion del ſaſſo, ò per cagion della ghiaia: conciofie che delle due qualità che come paſsiue concorrono

alla

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

alla generazion de misti perfetti: sono elle asciuttezza, e vmidità, l'asciuttezza, accompagnisi ella ò con la caldezza, ò con la frigidità la rimuigorisce, e le da forza, doue l'vmidità fà il contrario: e perche è men calda l'aria del fuoco? se non perche, con questa è congiunta l'asciuttezza, e con quella l'vmidità:

Non è miracolo adũque se Ciuitella, se Radda e se Duddola fa vini saporiti e possenti, e Quaracchi, Lecore, e Brozzi gli fa deboli e scipiti, pero che questi luoghi sono vmidi e quegli asciutti: di mezza natura tra il saporito, e lo scipito il possente e'l debole fanno vini i luoghi che sono mezzani tra'l poggiò e'l piano: onde chi pon le viti douerrebbe nell'ele zion del luogo hauer gran pratica e gran giudicio, ponendole à solatio, col beccastrino e non col piuolo, cioè in luogo sassoso e non in luogo vmido, e pantanoso.

Le differenze finalmente del vino prese dal modo del farlo sono assai, conciosie che in Ispagna egli si fa in vn modo in Francia in vn altro, ed in vn altro in Italia, ed in ciascuna di queste tre prouincie questa regione lo fa in vna maniera e quella in vn'altra, perche questa lo cuoce, quella vi mette su dell'acqua, e quella vi mette à bollir drento fino a i cani come sa chiunque è stato ne famosi re

gni

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

gni d'Iſpagna, l'addurle adunque tutte ſarebbe non pur tedioſo mà impoſsibile, però laſciatele ir tutte mi riſtrignerò ſolamente à due cioè

Al fare il vino alla Fiorentina ed

Al farlo alla Franceſe.

Fanno i Fiorentini il vino comunemente in queſtà maniera.

Peſte che ſono l'uue in uaſi grandi di legno chiamati fiorentinamente Tina, eglino ſenza coprigli, ve le laſciano ſtar dentro tanto che'l vino quasì chiariſca e ſi freddi: pena egli à far queſto in quali uini più, ed in quali meno. Il termine comune ſuol eſſer da quì dici à uenti giorni, in capo al qual termine imbottandolo eglino, laſciano i cocchiumi delle botti aperti ſino al San Martino, acciochè bollendo egli com'e fà infino à quel tempo, la ſchiuma poſſa uſcir pel Cocchiume, ed eglino n'empier le botti, il che finito, eſsi aſſaggiati tutti i vini, e trouatigli tutti atti a poter berſi ſicuramente e con ſanità, rallegrandoſene col bicchiere in mano, le botti turano, ed il uin nuouo a bere ĩcominciano.

Ma i Franceſi peſte le vue non tengono il uino ſopra le uinacce ſe nõ uentiquatro ò trent'hore le quali paſſate imbottano il uino e turando le botti bene, laſciano che il uino in

eſſe

esse si stagioni.

Toglie il modo Fiorentino al vino la possanza, e gli da colore. Dagli egli colore per la lunga dimora che fa su fiocini, e gli toglie la possanza per lo lungo bollire che fa ne vasi aperti, conciosie che quasi tutti i suoi spiriti aerei ed ignei esalino, rimanendo in esso i terrei ed acquosi, come più pigri e piu graui, ond'egli ne riman debole.

Al contrario fa il modo Francese: perche nello star poco su fiocini, egli piglia poco colore: e nel bollir ne vasi turati egli acquista forza, conseruandosi i suoi spiriti ignei ed aerei, che per hauer piu possanza de terrestri e degli aquei, se gli consumano: e chi non crede questo, assaggi quei vini che il Sig. Niccolò Capponi fa alla Francese che delle medesime vigne son piu saporiti più possenti e men coloriti de fatti alla Fiorentina. Di modo che si può conchiudere arditamente che il modo del fare il vino importi assai alla sua possanza: e questo è quello che io ho sapnto cauare da Galeno, e dalla natura stessa del vino, delle differenze estrinseche di esso.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Delle differenze intrinſeche del vinó e de loro ſignificati.

VEngono hor le intrinſeche, e tra eſſe le prime ſiano le preſe dal il ſapore, percioche mi pare che le ſiano la guida del conoſcere la poſſanza e la deboleza de vini oltr'à tutte le altre: ſono i ſapori che ſi ſentono nel guſtare i vini tali e tanti, che chi gli voleſſe eſplicar tutti co'nomi proprij, ò ſi faticherebbe aſſai, ò in uano, conciosie che nel dolce eſempli grazia gouernandoſi col più e col meno quand'egli haueſsi trouato il maturo, il leggiadro, il tondo il leggiadro maturo e ſimili, egli non ſaperrebbe dir altro ſe non ritornar à medeſimi, e dire queſto è piu dolce, e quel meno.

Io adunque, per fuggir la fatica e la confuſione (che confuſione ſarebbe e fatica inſieme lo hauere à replicare infinite fiate il più e'l meno) mi uolgerò ſolo alla eſplicazion di que ſapori che Galeno ne libri del cibar gl'infermi, nelle infermità acute, ed in tutti gl'altri ſuoi libri conſidera: ſono eglino ſei à nouero cioè.

Il Dolce e

Lo Amaro,
Sapori estremi quanto al gusto
Lo Acerbo
Lo Austero
Lo Acido e
Lo Acre,
Sapori mezzani.
A i quali sapori Platone aggiugne
Il Salso; e
Teofrasto
Il Pingue e lo
Sciocco.
ancor che lo sciocco sia piu presto vna priuazion di sapore che vn sapore.
Il Pingue sia vna spezie di dolce
ed il salso vna spezie di amaro come puo sensatamēte conoscere ciascheduno che gusta le cose insalate di souerchio. Hor perche come io ho poco fà detto le differenze prese dal sapor del uino (se gl'è però uero quel che della facoltà de sapori dice Galeno nel Libro, il cui titolo è degl'occhi e nel secondo libro delle facoltà degli alimenti) mostrano più di tutte le altre la sua possanza, e conseguentemente quel che egli puo fare à coloro che lo beuono il che è quello che io ho preso per mira di tutto questo mio Discorso io non posso fare uolēdo che elle sia-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

no bene capite ed intese di non le dichiarare ad una ad una più distesamente e più distintamente che io non ho fatto ne farò le altre tutte, però che a dirne il uero, e non mi pare che si possa intender bene la natura del uino senza una intera e perfetta coguizione de sapori quantunque il colore e l'odore sia quello, che nel uino primamente muoua il nostro senso.

Del sapore e de suoi instromenti.

IL sapore (Lettori discreti) si piglia ò propriamente, ò impropriamente: propriamente si piglia egli, quando e' si attribuisce al senso del gusto: ed impropriamente quando egli si attribuisce à gl'altri sensi, ò ad altra facoltà dell'anima nostra fuori della sensitiua: Ecco il Petrarca attribuisce il dolce all'udito

„ *Amor da te conosco quel ch'i sono:*
„ *Tu prima mi leuasti*
„ *Da terra, e'n ciel alzasti.*
„ *Ed al mio dir donasti vn dolce suono.*

Il medesimo poeta attribuisce il medesimo sapor dolce alla vista.

„ *Aspro core, e seluaggia e cruda voglia*

In

„ *In dolce humile angelica figura.*
E ad altri sensi
„ *Dolci durezze e placide repulse*
„ *Piene di casto amore e di pietate.*
Ed altroue,
„ *Tua dolce vista omai tutta sicura.*
Poi che del suo piacer mi fe gir graue
„ *La dolce vista, e'l bel guardo soaue.*
Ch'io il volsi in ver l'angelica beltade
„ *Nel dolce tempo della prima etade.*
„ *Mille fiate ò dolce mia guerrera.*
E quel che questo nobil poeta fà del dolce, e- gli fa di tutti gl'altri sapori esempligrazia
„ *Del aspro*
„ *Aspro core, e seluaggio, e cruda voglia.*
„ *Se buono, ond'è l'effetto aspro e mortale?*
E del amaro
„ *Piouommi amare lagrime dal viso.*
Ma perche i poeti hanno gran licẽzia, il Petrar- ca non solamente, ma Galeno che è Medico e Filosofo, vsa il sapore impropriamente
Chiamãdo nel decimo capitolo del libro il cui titolo è che i costumi dell'anima seguitino il temperamento de corpi la vecchiaia auste ra: nel terzo delle differenze de polsi l'huo- mo acerbo; ed il dolore acerbo nel sesto del le Epidemie. Ma che dico io Galeno? Ari-

ſtotile che tutto ſeppe, non dice egli nel primo della iſtoria degli animali, che i ſopracigli i quali piegano verſo il naſo moſtrano e ſono indizio di coſtumi auſteri ed acerbi? e dichiarando nel ſecondo de coſtumi a Eudemo quel che egli intenda per acerbo dice, che egli intende quello che piglia ogni occaſione per adirarſi: Vſaſi adunque queſta voce ſapore, e tutte le ſue ſpezie impropriamēte, e à dirlo alla greca, metaforicamente, come noi habbiamo accēnato, e ſi vſa propriamente, quando egli ſi attribuiſce al guſto, nel qual modo vſandola al preſente noi, volendo dichiarar la ſua natura, ed i ſuoi ſignificati nel vino noi dichiamo che

Il ſapore non è altro che vna certa qualità prodotta nelle coſe mercè di vn humido acquoſo meſcolato col ſecco terreo, e cotto è digerito dal calore ſi fattamente, che ella ha virtù e poſſanza di alterare il ſenſo noſtro, mouendolo à quella ſenſatiō piaceuole la quale Guſto ſi addomanda mediante la lingua: Ecci ſtato dato il guſto diceua Ariſtotile nel libro del ſenſo, e de ſenſibili, perche noi conoſciamo tra i cibi e tra le beuāde quelle che ci ſono gioueuoli, e quelle che ci ſono nociue, per laſciar queſte e pigliar quelle: E la lingua ci è ſtata data non ſol perche noi par-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

lando poßiamo eſprimere a gl'altri i concet
ti noſtri, come dice il medeſimo Ariſtotile
nel ſine del terzo libro dell'anima, ma per-
che noi conoſciamo i ſapori come pur il me-
deſimo afferma nel ſecondo delle parti degli
animali: E perciò ella dalla natura è ſtata
fatta con marauiglioſa prouidenza humida,
poroſa, e ſenza ſapore veruno: E' ella ſtata
fatta humida, perche ella inhumidendo i ci-
bi, di lor natura aſciutti, attuì i loro ſapori:
il pepe non ſcuopre la ſua acutezza ſe non
quand'egli è inhumidito dalla lingua: E' el-
la ſtata fatta poroſa, perche le ſpezie de ſa-
pori poſsino penetrare ageuolmente à gl'in-
ſtromenti del guſto: e la medeſima è ſtata
fatta ſenza ſapore alcuno a cagione che la
ſia atta a riceuere ſinceramente tutte le ſpe-
zie de ſapori ſenza alterargli con il proprio:
Eſſendo ragioneuole, che ogni riceuitore
ſia ſpogliato in tutto e per tutto della natu-
ra di quello, che egli ha a riceuere ſe egli ne
debbe eſſer giudice giuſto. Quinci Ariſto-
tile nella trẽtaquattreſima particella de ſuoi
problemi muoue queſto dubbio: onde vie-
ne che la lingua non douenta mai dolce, co-
me la douenta amara, ſalſa ed acetoſa: e riſol
uendo dice, perche il dolce gl è naturale, gl'
altri ſapori nò. Hor io non per impugnar

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

questa risposta, ma perche ella sia più chiara argomento in questa guisa: Il dolce è sapore adunque e non è vero che la lingua sia priua e spogliata di tutti i sapori.
Io rispondo che la lingua è priua di tutti i sapori, e che ella gli sente tutti, e tutti gli piglia mà che Aristotile intende quando egli dice, che la non douenta mai dolce di quella dolcezza, che pende nello sciocco, della quale ella è dotata dalla humidità sua, che è tanto debole che la non fa senso ne impedisce, che la non possa sentire gl'altri sapori, il che non fa la dolcezza possente come la mellea, la quale se nella lingua fosse, torrebbe il gusto degl'altri sapori.
Gl'instromenti per i quali le spezie de sapori sono condotte al senso comune, per esser iui distinte e diuersificate in guisa che noi conosciamo questa esser dolce, e quella amara sono due nerbi collocati nel mezzo della lingua, spargenti assai ramocelli in amendue i canti della sua radice, ò veramente vn solo, hauente origine dal terzo paio de nerbi seruendo il suo compagno il quale ha origine dal settimo paio de nerbi più presto à muouer la lingua che al gusto.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Del sapor dolce.

Tra tutti i sapori che muouono il gusto con nostro piacere e diletto quel grazioso sapore che i Greci chiamano γλυκὺ ed i latini e noi dolce, è veramente desso, conciosia che come bene auuerusce il dottissimo Galeno nel primo delle cagioni de Symptomi al capitolo sesto egli è familiarissimo alla natura ed essẽza del nostro corpo: vnge questo grazioso sapore, la lingua, adegua la sua inegualità, ammorbidisce la sua asprezza e ruuidezza, e la conduce in vn esser giocondo piaceuole e naturale, di maniera che come ben dice il medesimo Galeno. nel libro poco sopra da me citato, egli porge al gusto, quand'egli è naturale vn grandissimo diletto.
Le sue spezie son tre çioè
Dolcezza di mele
Dolcezza di latte e
Dolcezza di acqua.

Di queste la dolce za che è nel mele e la più sẽsibile di tutte le altre. Quinci Galeno nel libro del vitto attenuante diceua. Il mele è il più dolce liquore che sia: e nel quarto delle facoltà, de medicamenti semplici.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

„ Il mele dolcissimo tra tutte le cose.

La dolcezza del latte è men sensibile di q̃lla del mele, perciò il latte per la cocitura sua acquista dolcezza, ed il mele la perde, conciosia che essendo il mele sommamente dolce la cocitura gli fa pigliare qualità contraria, cioè amarezza, il che testifica Galeno nel XVI. cap. del quarto lib. de medicamenti semplici e nel terzo del cibar gl'infermi nelle malattie acute, oue egli espressamente dice.

„ Il mosto quanto piu dal fuoco è cotto, tanto
„ piu douenta nero, grosso e dolce: è ben vero
„ che la cocitura souerchia lo fa douentare
„ amaro, come auuiene al mele, il quale ben-
„ che dolcissimo, oltr'a tutte l'altre cose diuien
„ amaro per la lunga cocitura.

Men sensibile di tutte è la dolcezza acquea: trouasi ella nella lattuga, nel citriuolo e nella zucca, è ella tanto debole, che la non muoue il gusto: onde l'acqua da Galeno in mille luoghi è chiamata ἄποια, cioè senza qualità.

Hor applichiamo queste tre spezie e maniere di dolcezze al vino: Però che noi ragioniamo de sapori non assolutamente, come ne ragiona Galeno nel quarto de medicamenti semplici dottissimamente, mà in riguardo del vino e dichiamo che la

Dolcezza nel vino è ò possente, ò debole, ò mediocre.

diocre. Posſente è quella che è ſimile alla mellea.

Debole quell'altra che è ſimile all'acquea e.

Mediocre quella che è ſimile alla lattea.

Moſtra la poſſente caldezza e ſiccità nel ſecondo grado: però il vino che è tale cioè ſommamente dolce, fa ſete.

Quinci Galeno inſegnando cibar gl'infermi
» nelle malattie acute, diceua nel terzo libro
» de ſuoi comenti. Il vin dolce riſcalda me-
» diocremente e fa ſete, e poco ſotto.
» I vini dolci fanno ſete.

Intendendo particolarmente che egli faccia ſete à biliosi, cioè collerici, come inteſe Hippocrate nel lib. citato che Galeno commenta, quando egli diſſe.

» Il vin dolce non è idoneo a'bilioſi da eſſo in lingua greca chiamati Picrocoli, percio che e fa loro ſete

La medeſima dolcezza poſſente moſtra nel vino groſſezza di ſoſtanza onde Galeno ne medeſimi libri dice.

» Il vin dolce non è congruo à febbricitanti,
» percioche la ſua caldezza fa gl'humori bilio
» ſi ed è di ſoſtanza groſſa: però vn vin coſi fat
» to agumenta le oppilazioni facilmente: Onde Galeno diceua.
» Il vin dolce penetra tardi però agumenta le

Oppilazioni

" Oppillazioni ſannolo fino alle noſtre donnicciuole, le quali, sẽza ſapere, che Hippocrate dice, che fa gonfiare il ſegato e la milza, à gl'oppilati lo vietano.

La dolcezza poſſente finalmente moſtra negrezza di colore. Però Galeno dice,

" Il vin dolce è conſeguentemente nerò.

Il che ſi debbe intender per lo più, o ueramente ne vini delli antichi, ò perche coſi per ventura erano i vini della Grecia da eſſo ne libri ſopra citati, chiamati

Therci

Scibelliti

Therini e Carini.

Concioſie che oggi in Italia ſi trouino vini flàui da noi comunemente chiamati bianchi ſi dolci, che ſi uſurpano il cognome di Melacchini come teſtificano i Trebbiani di S. Giouanni, e di Monteuarchi.

La dolcezza debole ne vini moſtra picciolisſima caldezza, ed attitudine più preſto di inhumidire che di aſciugare; moſtra ſimilmente ſottigliezza di ſoſtanza però in uece di oppilare e turare, ſtura e diſoppila, onde prouoca il ſudore e l'orina come fanno certi vinetti, che noi chiamiamo bianchi:

E dico io noi, non ſenza cagione, però che Galeno chiama vini bianchi quei ſoli, che ſon ſi

mili

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

mili all'acqua, purissima, come si può cauare del quinto libro del conseruar la sanità: e del libro sopra citato oue egli dice.

» Il vino acquoso è di color bianco e di sostan
» za sottile.

La dolce za finalmente mediocre, ne vini mostra nel lor temperamento mediocrità: Onde è piaceuole al gusto, non riscalda, non asciuga molto, ed è amica della natura, onde è volgar sentenza.

» Ogni dolce è amico della, natura.

Tale è la dolcezza (s'io non mi inganno) che si troua in alcune vere Verdee, quali son le fatte di vue verdi sole chiamate Bergo, e non di altre vue, le quali Verdee non offendono il ceruello, e à caldi di Temperamento son fresche, e à freddi son calde. E chi sa se quando Aristotile nel quarto delle Meteore e nella terza particella de suoi problemi disse.

» Il vin dolce non vbriaca: egli uolle intẽdere di questa sorte di vini dolci, ò pur di quell'altra che de Greci è chiamata Protropo ò Prodromo, e noi dichiamo vin vergine? fatto di vue non peste ed inãzi che le si pestino spontaneamente colãte la qual sorta di vino, è di mezzana natura tra'l mosto e'l vino, ne è fummoso o vaporoso, e però non vbrica,

perche

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

perche non uola al capo, e percio il ceruello non offende.

Del sapore amaro.

IL sapore amaro contrario al dolce nel gusto, chiamato da i Greci πικρὸσ rastia la lingua, disagguaglia la sua egualità facendola diuentar ruuida, e la conduce in vno stato fastidioso e fuori di natura. Le sue spezie sono tre, cioè Fellea, ed è quella che si gusta e si troua nel fiele degli animali la quale è fondata in una sostantia sottile e terrestre; Nitrosa, ed è quella che si troua nelle foglie della Bietola, e nel Nitro stesso: e salsa; le loro facoltà sono seccare e riscaldare dal primo al terzo grado, tagliare, assottigliare onde Galeno nel libro degl'occhi diceua.

" Le cose amare assottigliano.

Digerire, di soppilare, muouere il corpo ed i menstrui, cauare la marcia del petto e del fegato, resistere alla putredine, come testificano l'Aloe, e la Mirra, ammazzare i vermini e nuocere allo stomaco:

Quello che è esquisitamente amaro per il testimonio di Galeno nel quarto de medicamenti semplici al cap. 20, è tanto nemico della

nutrizione,

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

nutrizione, che nel lago chiamato Asphalti to, ò Bituminoso, non viua animal ò pianta alcuna, ed Auerroe nel quinto de suoi col lectanei afferma che nel acqua del mare la quale è molto amara, nó uiue animal alcuno Percioche l'amaro eccessiuo, è estremamente secco, e quel che nutrisce debbe esser humido, come è il dolce, e lo untuoso: e pero l'vntuoso e'l dolce dilettano la lingua ed il Palato, e l'amaro l'offende. Quinci Galeno nel libro degli occhi diceua.

Le cose che dilettano la lingua son simili alla complessione humana, cioè temperatamente calde ed humide. Tali sono le cose dolci ed untuose. Ma applichiamo quel che noi habbian detto in vniuersale del sapor amaro al uino. Il sapor amaro ne vini se non sono artificiati quali sono i vini fatti col Assenzo ò con l'Eufragia non si ritroua giammai tanto sensibilmente che egli offenda il gusto, Percioche la natura gli ha dati à gl'huomini, per loro ricriazione: Pure in qual si voglia modo egli ui si troui, è mostra caldezza e siccità non piccola, e conseguentemente generosità e possanza. Onde è nato il prouerbio.

» Vin amaro tienlo caro.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Del ſapore Acerbo.

IL ſapore Acerbo dagl'Arabi chiamato Pontico, perche egli per la freddezza della regione è in Ponto familiariſsimo, e da i Greci ϛρυφνὸσ, è quello che ſi troua nelle ſorbe, ed in alcune pere ſaluatiche chiamate fiorentinamente ſtrozzatoie, è fondato in vna materia groſſa e terreſtre, ed ha facoltà di rimfreſcare fino in ſecondo grado e di ſeccare in terzo, ſeccando l'humidità della lingua, e riſtrignendo la ſpugnoſità e fungoſità ſua; Ha altresì facoltà di condenſare di indurare, di ſpignere, di turare i pori e meati oppilando, di fermare i fluſsi del corpo, e di corroborare e rinuigorire le parti deſtinate alla nutrizione.

Queſto ſapore da i fiorentini chiamato per ventura Aſpro è quel che ſi ſente nel vin Perugino, vino uſato oggi per aſſottigliare i vin groſsi, e per fargli ſaporiti; ed è quell'Auſtero che Platone chiama intenſo, cioè gagliardo, il quale riſtrigne ualoroſamente ed offende lo ſtomaco. Moſtra queſto ſapore nel vino freddezza in ſecondo gradò e ſiccità in quarto però riſtrigne forte: onde Galeno

nel

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

nel quinto del methodo lo annouera tra le cose buone à ristagnare il sangue ed è iudizio che i vini che ne sono dotati, son poco atti à nutrire percioche e sono assai terrestri.

Del sapore Austero.

IL sapore Austero chiamato da i Fiorentini Brusco e quel sapore che fondato in materia grossa e terrestre ha forza di asciugare la humidità della lingua, di ristrignere insieme la fungosità sua, e per la grossezza della sostanza in cui egli (come si è detto) è fondato, di far ruuida ed aspra la superficie solamēte di essa lingua; Sono le facoltà sue simili alle facoltà del acerbo, mà meno ualorose, e meno possenti: La onde egli secca e rinfresca in secondo grado per hauere la suddetta sostanza più dilauata che il sapore acerbo e fa ogn' altra cosa più debilmente che non fà il prefato sapore.

Mà perche Teofrasto vuole che il sapore Austero meriti di esser chiamato Astringente, e Galeno ne libri del e facoltà de medicamenti semplici vuole che quello sia veramente Astringente il quale muoue il senso del gusto egualmente ristringendo la sostanza del-

la lingua e penetrandola con egualità: E noi habbiamo detto che lo Acerbo e lo Austero penetrano la sostanza della lingua e la sua fungosità in superficie disegualmente. Però noi per compiacere à Teofrasto e non dispiacere a Galeno faremo che lo Astringente di Teofrasto sia di tre spezie, cioè di quegli che ristrignendo la fungosità della lingua la fa aspra e ruuida in superficie egualmente, egli daremo il nome del genere chiamandolo Astringente: Di quel altro che ristringendo la fungosità della lingua la penetra e la esaspera disegualmente, ma non perciò con molto valore e possanza, e la nominaremo Austera: E di quella finalmente che fa il medesimo effetto delli Austeri mà più intensamente e con più possanza e la diremo acerba: collocandole con questo ordine, e facendo che corrisponda.

Lo astringente gagliardo al Acerbo lo astringente mediocre al Austero, e lo astringente debole, al Astringente vero.

E il sapore Austero contrario al sapor dolce non nel gusto, Però che nel gusto cioè nel esser grato od ingrato gl'è contrario lo amaro mà nel Temperamento e non in amendue le qualità prime, ma nell'attiua sola, essendo egli freddo e secco in secondo grado,

la oue, il dolce possente è secco, similmente in secondo grado, di maniera che egli si accorda seco nel secco, e cosi nella qualità passiua, e discorda seco nel freddo qualità attiua percioche il dolce è caldo.

Rinfresca il vino Austero cioè Brusco più ò meno secondo che egli è più o meno Austero;

Il medesimo fa egli nel seccare.

Diceua Galeno nel libro de articulis cioè delle giunture.

„ Tutte le cose Austere hanno freddezza con
„ sostanza terrestre cioè con siccità: E che cosa secca più del secco terrestre?

Oltr'al rinfrescare e'l seccare del vino austero, egli ristrigne. Onde il medesimo Galeno diceua.

„ Il vino Austero ristrigne tutte le escrezioni:

E lo austero vn acerbo debole ed è poco atto à nutrire, Onde Galeno dice,

„ Niuno vsa i cibi astringenti se non in qualche accidente che faccia suenire altrui, quali sono le Sincopi e le Lipotimie: ò per qualche gran flusso di ventre.

Quinci nel mal chiamato da noi de Pondi sono in uso familiare le Nespole le Corniole e le cotogne: e nelle nostre spezierie si troua perciò preparato il cotognato il Diacorniolato ed il Diasorbiton.

Quando il Vino è Brusco souerchio, oltr'al nõ esser piaceuole alla bocca, egli offende lo stomaco, e però Galeno diceua,

" Il vin troppo Brusco, cagiona nel nostro sto-
" maco dolori pugnendo e ristringnendo la
" carne più del douere.

Mà quando il vin brusco non è possente mà debole per la compagnia del dolce, allora egli è grato al gusto, ed vtile à gli stomachi relassati, peroche asciugando la loro souerchia humidità egli da loro col ristrignere insieme la loro sostanza non picciol vigore.

Del sapore Acido.

IL sapore Acido è quel sapore che i latini chiamano Acidus, i Greci ὀξὺς, ed i Fiorentini hora forte ed hora Agro, secondo la diuersità de subbietti, ne quali egli è fondato: Conciosieche essendo fondato in una materia aspra, o in una materia agra, egli si addomanda forte, come testificano le Melagrane forti e lo aceto, mà essendo fondato in una materia senza acrimonia ò asprezza, la quale sia lauata assai piu della materia in cui è fondato lo Austero si addomanda Agro, come mostra e testifica lo Acido de Ceder-

ni e de Limoni: è egli fondato in vna mate
ria sottile, la quale pugne e morde la lingua
ed ha facoltà di rinfrescare fino in terzo gra
do e di seccare ed asciugare al quanto meno:
ha il medesimo sapore agro facoltà di assot-
tigliare, tagliare diuidere, nettare i pori riper
cuotere, onde lo Aceto è buono à fare le ser-
ratoie conciliare lo appetito resistere alla pu
tredine, cauar la sete, nuocere alle parti ner-
bose ed à i maninconici:

Nasce lo Acido dal Acerbo per via dell'humi-
dità sottile ed aerea sopraueguente, e.

Nasce dal souerchio humor aqueo, che non raf
frenato ne ben corretto e gouernato dal ca-
lor intrinseco incontanente diuenta accido,
come si osserua nel latte e nel vino: Peroche
de tre escrementi di ciascheduno sugo, cioè
Terreo aqueo ed aereo, l'aqueo è quello che
non raffrenato in essi ne corretto, ò vinto e
domato dal calore intrinseco genera cor-
ruzione, come ben mostra Galeno, nel quar
to delle facoltà de medicamenti semplici:

Mostra il sapor Acido nel vino freddezza in ter
zo grado, e siccità fin al principio del suddet
to terzo, onde i vini, che hanno vn cosi fatto
sapore rinfrescano, asciugano, son sottili, pe-
rò penetrano presto, ed hanno del incisiuo.

Ma io non credo che questo sapore si troui e si

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

gusti nel vino, se non quando e vuole douentare Aceto, dicendo Galeno nel libro contro à Lico,

„ Nessun vino di sua natura, è acido.

E che cio sia vero, considerisi che se fosse vno de suoi sapori, e non vn de suoi vizij, il medesimo Galeno non hauerebbe detto.

Il vino che è alquanto Acido si può correggere mà quel che è diuentato assolutamente forte non si può correggere come egli disse nel secondo degli Aforismi.

Ne haurebbe insegnato, à fuggire l'Acidità ne vini come egli insegnò nel quarto del sesto dell'Epidemie dicendo.

Il vino nelle botti, che non sono turate bene diuenta ageuolmente Acido cioè forte con minor ageuolezza diuenta egli Acido nelle botti ben turate, mà difficilissimamente diuenta egli acido nelle botti ben turate e ben piene:

E adunque per conseruazione del vino si che egli non inacetischa: da tenere le botti piene e ben turate.

Del sapor Acre.

IL sapor Acre è quello che i Greci chiamano δριμὺσ i latini ACER, ed i Fiorentini forte, no-

me,

me, come ſi è ueduto, comune altresi al Acido, ed è quello che ſi troua nel Pepe, nel aglio ed in ſimili agrumi: il qual ſapore morde la lingua valoroſamente con vna caldezza ſenſibile e notabile. Sono perciò le facoltà del ſapor Acre riſcaldare e ſeccare fino in quarto grado, diuerſamente, però ſecondo la diuerſità delle materie in cui egli è fondato. conciosſie che, ſe egli è fondato in materia ſecca, certa coſa è che egli tanto ſcalda, quanto ſecca: onde la Senapa il Pilatro ed il Pepe, perche ſon materie molto ſecche ſcaldano e ſeccano in quarto grado, onde hanno del focoſo: Ma ſe egli è fondato in materia, che habbia del humido, allotta la ſiccità è inferiore alla caldezza come teſtificano la Ruchetta il Baſilico, e la Menta, delle quali erbe la ſiccità non paſſa il primo grado doue la caldezza paſſa fino alla fine del ſecondo: e la cipolla che è calda in quarto grado, è ſecca nel primo per la ſua humidità: Ne ſcalda ſolamente o ſecca il ſapor Acre, più o meno ſecondo che ſi è detto, mà taglia gl'humori viſcoſi, aſſottiglia gli humori groſsi, e muoue il ſudore l'orina, ed i meſtrui: Hora applichiamo queſte facoltà al vino.

Moſtra il ſapor Acre nel vino caldezza, e ſiccità, caldezza fino in quarto grado, e ſiccità

quasi eguale: E' egli quel sapore, che si gu-
sta ne vini di Spagna, e nelle maluagie garbe.

Queste riscaldano assai, perche l'Acrimonia di-
ce Galeno è inseparabile dalle cose che sono
veramente calde.

In somma i vini veramente acri sono tutti quei
vini, che hanno del aromatico, e che per of-
fendere con i lor fumi il ceruello, e far gira-
re gl'huomini son simili à quei vini, che Ga-
leno chiama vinosi, e di essi ragionando
dice.

" Il vino vinoso non è bianco, riscalda, empie
" il capo, e fa impazzare, cioè vscire de gāghe-
ri ed abbacare, voce vsata da Fiorentini ac-
cattata da Greci, la quale non vuole inferir
altro che ingannarsi; Dicono i Greci ἀβακῆ
σειν quel che noi dichiamo ingannarsi, come
si caua da Homero, la oue egli nel quarto
della sua Vlissea inducendo Helena che rac-
conta il modo in cui Vlisse era acconcio, quā
do egli entrò in Troia trauestito, dice che
ogn'altro in rinuergando chi egli era si in-
gannò da lei in fuora, oue per quella voce in
gannò ella vsa ἀβάκησαν dicendo: οἱ δ' ἀβα-
" κησαν πάντες ἐγὼ δὲ μὶν οἴη ἀνέγνων τοῖον
" ἐόντα.

Del ſapor Pingue.

QVeſta voce Pingue a noi Fiorẽtini par che voglia inferire tanto, quanto graſſo, Nulladimeno nel vino, ella non l'inferiſce, però che non ſi vſa dire quanto al ſapor del vino, egli è graſſo. Si bene ſi vſa chiamarlo leggiadro, leggiadro maturo, ò tõdo. perciò io conſiderato, che il ſapor pingue nel vino, è vna ſpezie di dolce, dirollo e chiamerollo tondo, che ſia vna ſpezie di dolce. Ecco Galeno che parlandone nel nono capitolo del quarto Libro delle facoltà de medicamenti ſemplici, dice

„ Per ventura il Pingue è il medeſimo che il dolce.

La differẽza nulladimeno che è trà il dolce ed il pingue è, che il dolce riduce le parti della Lingua diuẽtate ruuide per qual ſi ſia cagione, (ſia ella ò lo hauer mangiato coſe amare, ò veramente coſe aſpre) nel loro eſſer naturale con diletto ſenſibile, ed il pingue ſenza tal diletto, come teſtifica Galeno nel primo Libro de medicamenti ſemplici.

La cagione ne è, perche nel pingue non è tanta vntuoſità, quanta è nel dolce, onde non feriſce

risce il palato si manifestamente ne con tanto senso con quanto il ferisce il dolce.

Ha il Pingue facoltà di nutrire come il dolce, onde Galeno nel quarto delle facoltà de medicamenti semplici dice

„ Quello che al corpo porge nutrimento è ò dolce ò pingue. Ed Aristotile nel problema tredicesimo della ventunesima particella inferendo il medesimo dice

Le cose pingui e dolci sono ottime, ed al nostro gusto suauissime, nutriscono assai, e si digeriscono facilmente.

Quinci le cose acerbe, che non participano di dolcezza alcuna sono da esser collocate trà medicamenti, e non trà nutrimenti.

Il medesimo pingue ha facoltà di scaldare, onde Aristotile nel terzo e quarto delle parti degli animali dice

„ Il Pingue è caldo

Al che acconsentendo Auicenna nella prima parte della sua Cantica dice

„ Ogni cosa in cui predomina la Pinguedine
„ ed vntuosità è calda ed humida

Il medesimo afferma Galeno nel vndicesimo delle facoltà de medicamēti semplici: E perche alcuni si credono che la pinguedine sia generata dal freddo, e perciò habbia facoltà di rinfrescare, auuertischino questi tali, che

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

trà le cose che si adoperano per maturare le posteme si annouerano, e mettono le pinguedini, e che Aristotile nel secondo della generazione degli animali, dice

La natura della pinguedine non è terrestre ne aquea ma spirituosa, conciosia che la si genera per cozzione, la quale è partorita e generata dal calore.

Mostra perciò il sapor pingue nel vino caldezza ed humidità: caldezza mediocre e moderata, ed humidità debole, per la cozzione del calore, che la gli consuma, ed è al gusto piaceuole, e soaue: Onde Galeno nel quinto del sesto delle Epidemie scriue,

" Il Pingue si piglia per tutto quello che à co-
" loro i quali son sani appar soaue.

Onde il vino che ha questo sapore, cioè il sapore chiamato Tondo è conueniente a coloro che essendo sani, sani conseruar si vogliono Percioche egli senza offesa dello stomaco come amicissimo della nostra natura, nutrendo ristaura ottimamente e presto quel che ad hora ad hora della sostanza del nostro corpo si consuma.

Del

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Del ſapor Salſo.

IL ſapor Salſo moſtra nel vino caldezza e ſic
cità, come noi dicemmo ſopra che moſtraua
lo amaro, mà non tanta: E egli caldo nella
fine del ſecondo grado, come teſtifica Iſach
nelle ſue diete; e pero al guſto del amaro è
più piaceuole, e per hauer congiunto ſeco
vn poco di bruſco ha alquanto dello aſtrin-
gente: onde naſce la ſua gratitudine e che
egli non riſtucchi, anzi inciti al bere: Ha egli
congiunta ſeco non picciola ſiccità: Quinci
di due pezzi di carne, ò di paſta del medeſi-
mo peſo, e della medeſima qualità, ſempre
ſcemerà di peſo quello oue ſia congiunto
del ſale, e pur parrebbe douere che il ſale do
ueſſe aggiugner peſo.

Del ſapore ſcipito.

LO ſcipito è nel vino finalmente quel ſapo-
re, che non ha ſapore alcuno. Trouaſi egli
in que vini, che Galeno chiama acquoſi, i
quali e nel colore, e nel ſapore ſon ſimili all'
acqua, Onde non come l'Acqua pura non
nutri-

nutriſcono peroche ſon vini, mà nutriſcono poco Conciosie che (come ben dice Galeno) eglino fuggono l'offeſa del vino e della acqua. Di queſti vini ragionando Galeno diceua che eglino non feriſcono cioè non offendono i capi, ne i nerbi deboli, ed altroue

„ Il vino acquoſo è attiſsimo a febricitanti. E
„ ad uno altro propoſito
„ Il vino acquoſo trà tutti i vini ſi concede à
„ febricitanti con men pericolo e con minor
„ nocumento degli altri.

Quali ſiano queſti vini apo noi io non lo sò: queſto ben ſo io che dicendo Galeno nel diciottesimo del ſecondo degli Aforiſmi

„ I vini acquoſi ſi piſcian preſto.

E poco inanzi.

„ I vini acquoſi fanno piſciare, che biſogna che ſiano piccoliſsimi ſottiliſsimi, ſenza odore, ſenza ſapore, e pochiſsimo atti a nutrire: onde ſarebbono il caſo di coloro, che hanno il capo debole.

E queſto è quello che per le differēze del vino preſe dal ſapore, e per la loro dichiarazione mi occorre dire: vengano hor le differenze preſe dal colore: ſono elleno.

Diffe-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Differenze de colori del vino.

Bianco
Nero
Rosso
Pallido
Flauo e
Fuluo

Il ragionar de colori è cotãto difficile, che Marcello Adriani cognominato Vergilio, Segretario della Republica Fiorentina ed huomo dottissimo hauendo promesso di spiegare le diuersità de colori de fiori, vinto da esse, rinunziò (come si dice) alla causa. Volendo io per ciò ragionare de colori del vino, dirò di essi non quel che dire se ne potrebbe, ma quello che eglino nel vino significano.

Il colore in se non è altro che vna qualità de corpi visibili: la qual qualità i Pittagorici addimandarono superficie de corpi, ed i Platonici fiamma vscente de corpi, quasi

Il colore non sia altro che quel per cui i corpi si veggono, come si veggono tutte le cose per la luce. Le spezie de colori secondo i successori di Pittagora sono quattro, cioè

Bianco e

Nero

Nero,
Rosso e
Pallido.

Mà secondo Aristotile i colori sono ò sempli-ci, ò composti. se sono semplici, i son quegli che seguitano la natura degli Elementi: il bianco, cioè la natura del acqua e del aria, il flauo la natura del fuoco, e cosi di mano in mano. I composti son tutti gl'altri colori, che per la mistion degli Elementi l'vn con l'altro nascono, come esempligrazia è a Greci il φαιον da noi chiamato fosco, e da i Latini pullo e fusco, il qual nasce per la mistion del bianco e del nero eguale: Mà come io ho detto perche lo intendimento mio non è di ragionar della natura de colori, ma solo di quel che eglino nel vino significano io dico, che

Il color bianco ne vini è quello che è lucidissimo e simile à vna acqua purissima. Mostra questo colore nel vino che in esso non è caldezza ne grossezza, così dice Galeno nel quinto del conseruar la sanità: percioche come dice il medesimo Galeno nel terzo del terzo dell'Epidemie, cioè delle malattie popolari.

» Il color bianco è indizio di tẽperamento più
» del giusto freddo

Ed

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Ed altroue

„ Niun vin bianco riscalda gagliardamente.

Il che à tempo suo, e ne vini della Grecia forse era vero, ma ne vini di oggi egli è falso: perche tra i vini che passano sotto nome di biãchi, oggi si trouano vini bianchissimi, più simili nel colore all'acqua, che al vino, i quali sono caldissimi e potentissimi, massimamente nel Regno di Francia ed in alcune nostre verdee.

Se già e' non si dicesse, che non sono veramẽte bianchi, tirando le vere verdee al verderognolo, ond'elle riceuono il nome.

Il color nero opposto al biãco, come le tenebre alla luce e l'opaco al luminoso e lucido, nel vino, e quel che noi chiamiamo nero veramente, è quel che si troua nel vino delli abrostini, più che in verun altro vino, ond'egli serue a dar colore, e però nel Valdarno di sopra, contado del Dominio Fiorentino, colore si addimanda: Mostra questo colore se egli è in vn vino amaro caldezza, e se in vn vino austero e brusco freddezza. Perciochè il color nero dice Galeno nel secondo de Pronostichi nasce ò per vn gran calore, ò per vna souerchia freddezza, cioè per estinzion del calore.

Mostra egli similmẽte attitudine di poter nu-

tri: e assai intendendo sempre del vino: quinci Galeno nel decimo ottauo del secondo de gli Aforismi comparando i vini grossi, e del color del oro nuouo, e i vini neri diceua

I vini grossi e fului, cioè del color del oro nuouo sono vinti tanto da più neri nel nutrire assai, quãto eglino vincono i più neri nel nutrir presto.

Finalmente il color nero nel vino mostra grossezza di sostanza: veggẽdosi ad ognora per esperienza che i vini neri in comparazione degli altri sono sempre più grossi, onde nutriscon più, perche per la grossezza loro stãno più nello stomaco, ne corrono presto al fegato per le vene meseraiche ed indi à gli arnioni, e da essi alla vesica dell'orina, come fanno certi vini sottili, che non prima sono beuuti che pisciati, Ed in somma son più atti ad esser dolci d'ogni altro vino, onde Galeno diceua.

,, Il vin dolce conseguentemente è nero.

Il che oggi è falsissimo, hauẽdo noi molte spezie di vini che passano sotto nome di bianchi, i quali son dolcissimi: Ma i tempi fanno gran mutazioni nelle cose, come mostrano i citriuoli, che al tempo di Tiberio erano cotanto in pregio.

I colori che sono tra'l bianco e'l nero come tra

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

due estremi participano della loro natura: onde il pallido che da il bianco partẽdosi va verso il nero, è mezano tra il bianco ed il flauo cioè giallo, colore (se io però non m'inganno) simile a quel del fiore della ginestra, mostra il medesimo che il bianco; ed il flauo, color mezzano tra il pallido e'l fuluo mostra il medesimo che il pallido, ma sempre crescendo nella possanza, cioè dell'esser caldo, ed al contrario.

Il color rubro, cioe rosso, colore nel vino per ventura da noi chiamato vermiglio, essendo mezzano tra il nero e'l fuluo, cioè dorè partendosi dal nero per ire verso il bianco mostra natura mezzana di vino tra quello che è nero e dorè ed il fuluo, cioè dorè, come mezzano tra il rubro e'l flauo mostra altresi natura mezzana, scemando pur sempre di caldezza.

Credesi per molti che il color flauo non si troui nel vino da principio, ma si generi col tẽpo. Mostranlo i Trebbiani nostri le Vernacce, e le maluagie, che sempre acquistano colore e si accendono. Quinci Galeno diceua

" Niun vin nuouo è fuluo.

E così de colori del vino il pallido e'l flauo partendosi dal bianco, e andando verso il nero participano (quanto al colore) della natu-

ra del bianco; e il rubro ed il fuluo partendosi dal nero, e andando verso il biãco partecipano della natura del nero, perciò mettendogli in ordinanza eglino debbono esser distribuiti in questa guisa, cioè

Bianco	<	estremo
Pallido	}	
Flauo	}	mezzani
Fuluo	}	
Rubro	}	
Nero	<	estremo

Conciosie che se bene nel fertilissimo campo di natura si troua il verde, il pauonazzo, e'l cilestre: il verde nell'erbe, il pauonazzo nelle viole mammole ed il cilestre nel fiordaliso, il vino di essi non è capace, come de medesimi non è capace naturalmente la carne humana, essendo i colori distribuiti alle cose, secondo la capacità delle nature loro: Ecco esempli grazia il Tedesco e l'Inglese sono bianchissimi; Nerissimi sono gl'Etiopi, e gli Spagnuoli di mezzana natura. Ma dalle differenze del uino prese del colore passiamo a quelle che son prese dal odore.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Del odore del ſuo inſtrumento, e delle ſue differenze.

L'Odore è molto proporzionato, e ſeguace del ſapore, come teſtifica Ariſtotile nel libro del ſenſo, e conferma la ſperienza, trouandoſi che quegli che non ſentono gl'odori per lo più, altresì non ſentono i ſapori: Perciò hauendo noi ne Capitoli antecedenti ragionato de ſapori del vino, ragioneuole è che da eſsi noi paſsiamo immediatamente, a ragionar de ſuoi odori, e perche ciò ci ſucceda con chiarezza e facilità dichiamo prima che coſa è odore.

L'odore ſecondo i Platonici, à i quali acconſente Galeno in più luoghi è vn vapore ò vna eſalazione la qual eſce dalla coſa odorabile.

Il ſuo inſtrumeto è non il naſo, come pare che egli ſia, ma quelle picciole mammelle, ò capezzoli, i quali da gli Anatomiſti ſono chiamati proceſsi mammillari, che ſono nelle eſtreme parti de ventricoli anteriori del ceruello, pieni di materia vaporoſa, onde chi di eſsi manca ò per qualche percoſſa gli ha impediti, manca altresì ed ha impedito l'odorato.

dorato. Le ſpezie degli odori ſecondo alcuni ſono tante quante quelle de ſapori, onde appreſſo ad Ariſtotile è fatta menzione del odor acre, dell'acerbo, del acuto, del pingue, del dolce, e del amaro, come appariſce nel ſecondo del anima. Alcuni altri vogliono che l'odor ſia, ò ſuaue, ò fetido, ò di mezzana natura, onde per tutta la duodecima particella de problemi non ſi fa altre eſamine che del odore ſoaue e del fetido. Hora perche noi hauemo il guſto molto più eſquiſito del odorato, eſſendo il guſto vn certo tatto, nel qual ſenſo noi ſemo ſuperiori ad ogni altro animale, dicendo Ariſtotile che noi ſemo animali per il tatto, io non applicherò le ſpezie de gl'odori al vino, ſecondo le ſpezie de ſapori: ſimilmente perche il fetore al vino non è odor naturale, io dirò che nel vino quanto all'odore ſi dee conſiderar ſolamente ſe gl'è odorato, ſenza odore ò pur di mezzana natura, cioè tra l'odorato, e'l non odorato, e dire che l'eſſer odorato moſtra nel vino poſſanza e caldezza, Chiama Auerroe nel ſettimo del ſuo colliget il vino odorato Aromatico.

Tali ſono le maluagie garbe di Candia, ed i moſcadelli di Frontignach, tali i vini di Spagna, e tale doueua già eſſere il vino Maroneo.

L'esser senz'odore, come sono i vini acquosi, al contrario mostra debolezza e frigidità, onde Galeno diceua

„ L'esser il vin senz'odore mostra debolezza,
„ come lo esser odorato grandemente mostra
„ possanza.

I vini mezzani tra gl'odorati, e i non odorati sono di mezzana natura: In somma perche Aristotile dice nel libro dedicato al senso, ed à i sensibili, che doue è odore è sapore, e perciò l'oro non ha sapore perche non ha odore, e da conchiudere che i vini naturalmente odoriferi sieno altresì saporiti.

Della sostanza del vino e de significati delle sue differenze.

Oltre al sapore colore ed odore nel vino la sostanza non e di piccola cõsiderazione; e per sostanza intendo io la sua materia, nella quale son fondati i sapori i colori, e gl'odori suoi. E perche questa sua materia, puote come qual si voglia altra materia esser grossa, sottile e mezzana, onde da essa si pigliano nel vino queste differenze, che in lui fanno gran diuersità, cioè

L'esser il vin grosso

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

L'esser sottile, e
L'esser di mezzana natura, che significano elleno?

La grossezza senz'altro nel vino non mostr'altro, che tardanza nel penetrare, e però diceua Galeno.

„ I vin grossi offendono prima la milza, e di
„ poi il fegato? E perche? perche per la lor
„ grossezza oppilano.

Al contrario fa la sottigliezza, cioè penetra presto, e col penetrar presto non genera ventosità, onde diceua Galeno

„ I vin sottili non generano ventosità

Effetti mezzani nel vino fa la sostanza, che è mediocre.

Delle differenze prese dalla virtù del vino e de loro significati.

NEl vino oltr'a tutte le altre sue differenze di non piccola consideratione son quelle che si pigliono dalla sua virtù, cioè dal esser egli possente, debole, ò mediocre, perciòche la possanza, secondo la quale il uin si chiama grande, e come dice Galeno vinoso, mostra caldezza e fumosità. Onde Galeno nel quarto capitolo del terzo libro, oue Hip

pocrate insegna cibar gl'infermi nelle malattie acute diceua

,, Il uin uinoso riscalda, empie il capo, e fa v- scir di ceruello.

Nè è mai biãco, ma come dice il medesimo Galeno subito è flauo, indi diuenta fuluo, e poi finalmente rosso, nè ciò per altro se non perche di mano in mano si vanno consumando le sue parti acquose.

Il contrario fa il vin debole: Sono i vin deboli, quei uini acquosi e bianchi, i quali non riscaldano, non offendono il capo, nutriscon poco, e si pisciano presto.

Di mezzana natura sono i uini che sono tra i deboli ed i possenti.

Vin vinoso e possente apo i Greci era il Maroneo, apo noi è il vin di Spagna.

Vin debole e acquoso apo i Romani era il Sabino, apo noi è quasi ogni vin bianco

Vini di mezzana natura sono quasi tutti i vin nostrali.

Queste differenze del vino da noi breuemente spiegate, bene spesso, anzi quasi sempre si ritruouano in esso accoppiate, e composte, di qui nasce che il vino nõ ha sempre le medesime facoltà se bene egli è vino.

Ecco esempligrazia il vin nero non è sempre grosso, e dolce, ma qualche fiata è sottile e

brusco

brusco e qualche altra fiata grosso e sciocco.

Quinci Galeno nel libro delle facultà de nutrimenti ed in quell'altro della bontà de cibi, dice che i uini non riscaldano tutti a un modo, ne tutti a vn modo medesimo nutriscono, e la cotidiana sperienza ce lo mostra, mostrandoci che i vini nostrali nel riscaldar e nutrir più ò meno variano secōdo i paesi.

Hor per intelligenza facile di questa varietà è da sapere, che

Il vino si considera in due modi, cioè come nutrimento, e come medicamento, come testifica Galeno nel terzo delle facoltà degli Alimenti.

Il vino come nutrimento nutrisce poco assai, o mediocremente, ed

Il medesimo come medicamento riscalda, rinfresca, secca ed inhumidisce poco assai, e mediocremente;

E' adunque per dar qualche perfezione a questo mio ragionamento. E perche si intenda bene la natura d'vn liquore si nobile e si pregiato da esaminare alcuni quesiti attenentigli come a nutrimento, ed alcuni altri come a medicamento, e finalmente è da discorrere alquanto sopra il suo retto e buon vso. Al qual fine è indiritto tutto questo mio Trattato, e ragionamento. Incominciamoci

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ci da i quesiti, attenenti al uino come nutrimento. E perche si posśino capire ed intender facilmente dichiamo qualche cosa della nutrizione.

Che cosa è la nutrizione.

DVe sono le spezie principali de cibi, cioè Vna spezie di quelle cose, che mangiate non alterano punto le complesśioni, ma solamente le rinfrãcano e le fortificano, ed una altra di quelle altre cose che mangiate, oltre al rinfrancarle e fortificarle le alterano, come esempligrazia fa la lattuga, che le rinfresca.

Di queste due spezie, la prima comprende sotto di se tutte le cose, che sono cibi veri e asśoluti: Conciosie che cibo uero e asśoluto è quello che rinfranca, e non altera mangiato che egli è. La seconda abbraccia tutte le altre cose che ammesse ò per vso, ò per necesśità per cibi, nõ sono ueri ne proprij cibi, ma improprij. Chiamangli i Medici ò alimenti medicamentosi, ò medicamenti alimentosi secondo che eglino pendono più al medicamento che al cibo, ò al cibo che al medicamento. Auuertiamo noi questo, perche il

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

vino non è vero cibo ò nutrimento, ma è cibo medicamentoso, ò medicamento nutrimentoso. Hor perche dubbio non piccolo è se egli nutrisce ò nò, e nutrendo se egli nutrisce tutto à vn modo, onde si debba tutto chiamare, ò nutrimento medicamentoso, ò medicamento nutrimẽtoso, vegghiamo primamente che cosa è la nutrizione, acciochè da l'essenza sua, noi possiamo ritrarre se il vino ha condizioni tali che possa nutrire, ò nò. Il che ueduto, noi esamineremo più ageuolmente, se il vino nutrisce, ò nò.

La nutrizione necessaria a viuenti per conseruazione della uita loro, vna delle principali operazioni della natura, nõ è altro che vna mutazione del nutrimento nella sostãza del corpo nutribile. La uirtù, di cui ella è operazione, e chiamata da i Medici Alimentatrice, vna delle uirtù e facoltà le quali adopera la parte dell'anima che è addimandata naturale nel fare le operazioni, che in conseruando uiui i corpi animati ed elementali le toccano. Gl'instromenti che ella usa, sono uarij e maestreuolmente fabbricati per hauer eglino a seruire a uarij usi e marauigliosi.

Il primo e più nobile di tutti è quel diuin calore, il quale con la sua possanza facendo uiue tutte le cose che della uita son partecipi, da i Filoso-

Filosofanti è chiamato natio.

Gl'altri non men marauigliosi se ben del calor natio mē nobili sono la bocca, il uentriglio, il fegato, le uene, e que' loro artificiosi fili, da i Medici chiamati uilli, i quali essendo in qual si uoglia de suddetti instromenti diritti tirano a se come mani quel che di tirare loro è necessario, essendo obliqui, ritengono ed abbracciano, ed essendo trauersi discacciano quello che loro più non è bisogneuole, in quegli modi, e in quegli spazij di tempo, che di tirare ritenere e scacciare è conueniente guidati da quella ministra d'Iddio che mai non erra, la quale con uoce propria è chiamata natura.

Il modo che la facoltà alimentatrice finalmente tiene à condurre a fine si util sua opera è lo infrascritto.

Preparato che è il cibo, il quale da qui inanzi noi chiameremo, perche comprenda le cose eziandio da bere, nutrimento nella bocca, ò in qual si sia altro luogo corrispondente alla bocca, con i denti con la lingua, con la scilliua, e con il calore, che in cotali parti, od in altre loro simili ed equiualenti si ritruoua, incontanente il uentriglio (non perche egli lo conosca preparato, e per ciò atto a esser tirato, per ualersene cocendolo, conciosia che

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

egli non ha intelletto, ne discorso, ma per-
che così lo guida la natura) lo tira a se con
que suoi villi, che diritti si addimandano, cō
tanta auidità bene spesso che pare che egli lo
rubi, il che gli auuiene, quand'egli è voto
affatto, e perciò bene affamato. tirato che
egli lo ha, lo ritiene affezzionatamente con
i suoi villi obliqui, ed abbracciandolo d'o-
gnintorno, lo vezzeggia tanto, che egli con
il suo calore, con la proprietà diuina che ha
la sua tonaca interna, e con lo aiuto del calo-
re delle membra circonstanti, lo mescola, lo
vnisce, e l'imbianca, dandogli quell'essere
specifico, che del nome di Chilo, lo fa de-
gno: allhora sazio, e non nutrito (nutrēdosi
il ventriglio veramente di sangue e non di
Chilo) scaccia da se da quello in fuori che
gli è necessario per suo diletto, ò per cauarsi
la fame chiamata da i Medici animale che è
quella che destandosi in esso allhora che egli
è voto noi conosciamo, sentendo di hauere
appetito, conciosia che la fame naturale la
quale egli si caua col sangue, non si sente da
noi ne si conosce, scaccia dico tutto il resto, e
lo scaccia non perch'egli lo conosca super-
fluo, ma perch'egli non ha più bisogno, e cō
seguentemente come peso disutile. Allhora
aprendosi marauigliosamente quel canale, il
quale

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

quale da i Greci è addimandato Piloro da i Latini Ianitore, e noi lo posſiamo chiamare portinaio ò portiere ilquale è dal lato deſtro del ſuo fondo, il cibo conuertito in Chilo ſcacciato eſce del ventriglio, e ſe ne ſcende ſuaue, e pianamente nelle budella. Riceuonlo elleno, ed a poco a poco ſcacciandolo a baſſo con i loro villi trauerſi, non pure gli danno qualche agumento di perfezzione cō la facoltà che elle hanno di cangiarlo in qual che parte alterandolo, ma ne pigliano quel tanto che per lor diletto e cōtentezza di ſerbarſene è neceſſario. Mentre che il Chilo ſceſo per il Piloro nelle budella è coſi ſcacciato a baſſo, le vene le quali ſono tra le budella, e il fegato collocate e diſtribuite ſu per lo Strigolo, che i Greci chiamano Meſentero, al quale Strigolo ſono attaccate le budella ſuddette artificioſamēte, ſtando a bocca aperta quaſi aſſetate e fameliche, ſucciano di mano in mano quel più puro, più ſottile e più vtile, che il Chilo coſi ſcacciato, e ſcendēte a baſſo ha in ſe: e ſucciato lo portano al fegato: le reliquie che loro auanzano, arriuate nel penultimo budello più groſſo e più ampio di tutti gl'altri chiamato Colon, e ſau ſte di ogni humore ſottile, ſi fermano, e diuentano ſterco, aſpettano che gli animali le

mandino per l'vltimo budello addimandato Retto, come peſo veramente diſutile e abomineuole fuori del corpo, chiudeſi la bocca eſtrema di queſto budello ed apreſi da vn muſcolo tondo a volontà noſtra a guiſa che ſi chiude ed apre vna borſa, a cagione che eſſendo noi animali conuerſabili e ciuili, noi poſsiamo ritenere lo ſterco tanto, che noi lo poſsiamo laſciare ire oneſtamente, e cō commodità.

Mà il Chilo ſucciato dalle vene dello Strigolo, le quali (per eſſer egli da i Greci chiamato Meſentero) Meſeraiche ſon nominate, mentre che paſſando marauiglioſamente per i loro canali, ſe ne và (da eſſe portato) al fegato, acquiſta vna qualità dalle loro tonache, la quale lo abilita al conuertirſi poſcia ageuolmente in ſangue: la onde giunto nel corpo del fegato, e per la vena chiamata Porta, à cui come à ceppo di eſſe arriuano le vene meſeraiche, ſpartoſi in vene picciolißime e ſottilißime quaſi come finißimi capelli, per tutta la ſua ſoſtanza, dimorandoui tāto che egli ſia ben alterato, e ben cotto, diuēta ſi per la cozzione del calor naturale del fegato, come per la comunione che il medeſimo fegato gli fa del colore della ſua carne, quel humor roſſo, che comunemente ſi chiama ſan-

gue. Hora ſe bene egli era la parte più pura e più netta del Chilo, perche egli nó era perciò ſemplice affatto, ma miſto e compoſto, mentre che conuertito di già in ſangue egli attende che la natura lo diſtribuiſca per la vena Cana a tutte le membra, Ecco che, per ch'egli poſſa nutrir meglio, e con più diletto ed vtilità, la veſcica del fiele collocata a canto alla uena porta lo purga della collera gialla; è ella bianca, ed ha nel collo ond'ella la ſcaccia una uenolina piena di ſangue, di cui ella ſi nutriſce, ed ha la uita: e nulladimeno, quantunche la collera ſia amara, mordace e noioſa, ella la ſuccia ingordamente e la ritiene, ne da ſe ne diſcaccia giammai ſe non tanta, quanta ſa di meſtiero a dar luogo a quell'altra che l'è neceſſario di ſucciare dal ſangue giorno per giorno. La quale ella máda per un altro ſuo canale alle budella, acciochecon la ſua mordacità ella le inciti al mandar fuori del corpo lo ſterco, chiamato con più oneſto nome hora feccie, ed hora eſcrementi comuni.

E la Milza ſituata ſotto le coſtole mendoſe e baſtarde del lato ſiniſtro degli animali con vna uena che ella ha nel ſuo cócauo la quale ua a trouare la uena Porta lo netta e lo purga dal ſangue groſſo fecciofo, e maninconico.

Tira ella a se questo sangue, e con il suo calore, e con l'aiuto di quelle arterie delle quali ella è ripiena, lo assottiglia, e lo purifica, nutrendosi delle sue parti più pure e più sottili, e scacciando le altre più grosse e men pure per vie marauigliose alla bocca del vẽtriglio, oue giunte (per essere elleno acetose, ed ella tãto sensitiua che gl'antichi la chiamarono cuore) incontanente ferendola e pungendola con la loro acutezza, fanno che ella si ristrigne, e si ingrinza ed insieme insieme seco tutto il resto del ventriglio, onde ne nasce che il ventriglio se ne rinforza, ed opera più valorosamente, ed elleno dalla bocca di esso scendendosene nel suo fondo, ed indi pel Piloro nelle budella, se ne escono poi come disutili fuori del corpo cõ le altre feccie: è nel sangue vn humor crudo, atto nulladimeno a cuocersi col tempo e a diuentar sangue, ed euuene vn altro humidissimo e sottilissimo, il quale ha alquanto di amarognolo e di salso. Chiamano questi i Medici siero per la similitudine che egli ha con il siero del latte, e quegli Pituita; Resta il siero per farlo penetreuole e flusile con la sottigliezza e humidi tà sua, ne mai l'abbandona se non allhora, che gli Arnioni per le vene chiamate emulgẽti lo succiano, ed allhora anco ne

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

lo abbandona affatto, ma riman seco in tanta quantità quanta gli è basteuole a farlo correre per le vene eziandio sottilissime fino a che egli si conuerte e cangia nella sostanza delle membra: il che auuiene nell'vltimo termine della nutrizione: allhora egli come disutile lo abbandona affatto, vscẽdosene fuori del corpo, per quei sottilissimi e quasi insensibili fori, che i Greci chiamano pori, ò per insensibile vapore ò per sudore sensibile, come se ne esce egualmente quella parte che succiano gli Arnioni, alhora che colata per la loro sostanza in quel loro vaso che colatoio non fuor di ragione addimandare si potrebbe, se ne scende nella vescica del orina come in vn serbatoio ò cisterna, per quei canali, che i Greci chiamano Vreteri e noi possiam chiamare orinarij, per vscir poi a nostro beneplacito fuor del nostro corpo, per quel canale che nel membro virile acciò è deputato.

Resta la Pituita per conuertirsi in sangue col tempo, ò per seruire in vna necessità in vece di sangue, come ella serue a gl'animali latitanti quali sono le serpi gl'Orsi i Ghiri e Tassi, ed a quegli huomini che stanno tanto senza mangiare come a tempo di Carlo Quinto stette Margherita Fiamminga, essendo el-

la vn ſangue non bene ſtagionato, ma crudo, atto nulladimeno a cuocerſi e ſtagionarſi. Con queſti due humori il ſangue purgato, ma nõ priuo affatto della collera gialla, e del humor maninconico, laſciata vna particella di ſe ſteſſo al fegato, che per nutrirſene, auidamẽte, come la natura gli inſegna, lo ritiene lo carezza e lo ſerba, per la vena caua ſe ne va alle membra diuiſo in mille parti, per hauer ella mille tronchi, e mille rami, e vaſſene non correndo per eſsi ſpontaneamente, come correrebbe l'acqua per qualche condotto, ma ſpinto e tirato, ſpinto dalla facoltà eſpultrice del fegato, che (come a ſe più nõ biſogneuole) lo ſcaccia da ſe per iſgrauarſene: e tirato di mano in mano dalla facoltà attrattrice delle membra più vicine, che come biſognoſe e fameliche a loro lo tirano auidamente.

Mentre che il ſangue moſso da queſti due moti ſe ne và per le vene alle membra, le vene maggiori con il lor calore e con vna certa loro proprietà, ò comunicata loro dal fegato, in cui come in ceppo paterno elle hanno la loro origine, ò pure ottenuta dalla liberalità della natura, gli danno la ſua intera ed vltima perfezzione: e le vene minori lo riceuono così perfetto ſtagionato ed atto a nutri-

re: Riceuutolo lo comunicano a tutte le par ti delle membra quantunque minime, percioche le sono distribuite per tutte, come nelle foglie degli alberi sensatamente sono distribuite le loro vene: comunicanlo elleno non solo dandogli la via e'l cammino per la loro bocche, ma per quei loro insensibili pori, de quali elle sono misteriosamente ripiene: la onde doue in queste vene minori, egli di sangue vero era diuentato humore atto a nutrire, vscito fuori di esse, e comunicato e distribuito per le membra egli diuenta simile a vna rugiada. Diuentato il sangue in questa maniera, cioè simile a vna rugiada, incontanente per il contatto delle parti sopra le quali egli è sparso incomincia a sentir nuouo calore, mercè del quale cocēdosi meglio, e diuentando più che egli non era viscoso e tenace, si appicca come vna colla loro adosso: appiccato finalmente con loro si vnisce conuertēdosi per virtù della loro natura nella lor sostanza medesima più tardi ò più presto, secondo che egli è loro più ò meno conforme. In questa guisa adunque, doppo vna preparazione acquistata nella bocca, doppo tre digestioni, la prima nel ventriglio, la seconda nel fegato, e la terza in ciascuna parte di ciascun membro quantunque minima,

e dop-

e doppo tre purgagioni, per purificar con la prima il Chilo dalle feccie comuni, con la seconda il sangue dalla collera gialla, dal humor maninconico e dal orina, e cō la terza, per esser il sangue diuentato già atto a nutrire, e quel che i Medici chiamano innominato, da quegli escrementi e da quelle superfluità, che ò palesemēte escono fuori de corpi in sudore in peli e in sudiciume, ò occultamente esalano in vapori in fummi ed in aliti si fà quella nō meno marauigliosa che necessaria operazione, della facoltà alimentatrice la quale si addimanda Nutrizione, ed ella ed i suoi instrumenti son quegli che noi hauemo brieuemente racconti, e circonscritti.

Che cosa è nutrimento.

PErche vno de più vtili e curiosi quesiti che si faccino del vino, è

Se egli nutrisce, ò nò

Al cui fine noi hauemo ragionato della Nutrizione, non fia fuori di proposito che inanzi che noi passiamo alla sua esamina, noi dichiamo qualche cosa del nutrimento.

Essen do la Nutrizione quello che noi habbia-

mo detto, cioè vna mutazione del nutrimē-
to nella ſoſtanza del corpo nutribile, Il nu-
trimēto uero non uiene a eſser altro che tut-
to quello che nutrendo attualmente è di già
non ſolo vnitoſi ed aſſomigliatoſi alla ſoſtā-
za di quel corpo di cui egli debbe eſser nu-
trimento, mà cangiato e trasformato in eſsa
affatto, affatto. Tale ſolo uiene a eſſere il ſan
gue purgato alterato cotto ſtagionato diſtri
buito, e conuertito nella iſteſsa ſoſtanza del-
le parti nutribili: Gl'altri tutti nutrimenti
che ò non ſono ancora mangiati, come è e-
ſempligrazia il pane, quād'egli è ancora nel
forno, ò ſu la tauola, ò eſsendo mangiati nō
ſono ancora cangiati, e cōuertiti affatto nel-
la ſoſtanza delle parti che ſi deono nutrire,
come ſtando pure nel medeſimo eſemplo è
il pane dinentato Chilo nel ventriglio ò ſan-
gue nel fegato, non ſono veri ne proprij nu-
trimenti, mà ſi vſurpano il nome di nutri-
mento impropriamente: Eſsendo il pane di-
uentato Chilo nel uentriglio, ò ſangue nel
fegato, degno di eſser chiamato non nutri-
mento aſsolutamente, mà come nutrimēto,
ed il medeſimo pane nel forno, ò sù la tauo-
la, non nutrimento aſsolutamente ò cō que-
ſta aggiunta come nutrimento, ma nutrimē
to futuro, e per dirlo con parole più chiare,
Coſa
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Cosa che debbe esser nutrimento, come dottamente auuertisce Hippocrate in quel suo Libretto, il cui titolo è del Alimento. Hor quando noi per lo auuenire dimanderemo se il vino nutrisce, ò nò. Noi intenderemo sempre, di dimandare. Non se egli è come nutrimento, ò nutrimento futuro, ma vero ed assoluto nutrimento.

Quesito primo.

Se il vino veramente nutrisce, ò nò.

Comune oppenione di ciascheduno è che tutti i vini nutrischino, onde Galeno nel terzo delle facoltà degli alimenti hauendo detto,

„ Il vino è nel numero di quelle cose che nu-
„ triscono il nostro corpo, soggiunse,
„ Ogniuno lo confessa

Hor perche l'ire contro alla comune, par che sia cosa temeraria, douere parrebbe di rispóder al quesito proposto di si e dire

Si che il vino nutrisce.

Ma perche noi non siamo Legisti, i quali ten-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

gono le comuni per Degnità e proposizioni verissime, ma facciam professione di Medico, e di Filosofo, e conseguentemente di nõ affermare, ò negare cosa veruna senza addurre la ragione della nostra negazione ed affermazione, Noi per decisione del proposto quesito, terremo lo infrascritto ordine.

Primamente Noi addurremo la ragione e le autorità le quali prouano che il vino nutrisce

Nel secondo luogo noi addurremo la ragione, e le autorità le quali prouano che il vino non nutrisce, e

Nel terzo Noi eleggeremo quella parte che ci parrà più probabile, rispondendo alla ragione ed alle autorità contrarie:

Coloro adunque, che fauoriscono la parte affermatiua del quesito e tengono che il vino Nutrisce si fondono sù la seguente ragione.

Perche comunissimo nõ meno in Filosofia che in Medicina è che gl'animali sanguigni si nutrischino di sangue, come di nutrimento lor proprio e conueniente, eglino argomentano così.

Tutto quello che si mangia ò beue lo quale è atto à conuertirsi in sangue, è atto a nutrire,

Mà il vino è atto à conuertirsi in sangue, adunque

Il vino è atto à nutrire, che tutto quello che è

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

atto mangiato ò beuto che egli è a conuer-
tirsi in sangue sia atto à nutrire gl'animali san
guigni sia uero, è tanto chiaro, che egli non
ha bisogno di proue sapendo ciascuno che il
nutrimento debbe essere proprio e debbe es-
ser grato à chi si ha à nutrire. Tale àpunto è il
sangue, perche egli è simile, cioè conforme
à quegli che egli nutrir debbe che sono ani-
mali sanguigni, ed è grato, perche è dolce,
della qual dolcezza la natura è amica.

Che il vino, per la cozzione del ventriglio, e del
le altre membra sia atto à conuertirsi in san-
gue, e non in puro siero come la acqua quin
ci apparisce: Diuenta egli per la cozzione sa
pa, segno euidente, che il calore lo fa ingros-
sare e conseguentemente, diuentar atto à
conuertirsi, come il pane e la carne in sangue
Adunque vero necessariamente uiene ad es-
sere, che il uino sia atto à nutrire.

Fortificano questa ragione, tutte le infrascrit
te autorità la prima delle quali è di Hippocra
te nel ventunesimo Aforismo del secondo li
bro la oue egli dice.

Il vino caua la fame,

E perche?

Galeno leale, e uero interpetre d'Hippocrate
nel Terzo de Temperamenti rendendone la
ragione dice.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Perche egli ſi conuerte in ſangue preſtamente: concioſieche egli ha biſogno di poca mutazione.

La ſeconda autorità è di Galeno nel terzo delle cauſe de Polſi la oue egli dice, Perche il vino nutriſce più preſto del cibo però altera il polſo più preſto, percioche il polſo creſce e ſcema per la nutrizione.

La terza autorità pur del medeſimo Galeno è nel libro delle infermità degli arnioni. dice ella.

Il vino ſolamente nutriſce, peroche egli ha più familiarità con i noſtri corpi che gl'altri humori.

La quarta autorità del medeſimo Galeno è nel comento del quattordiceſimo Aforiſmo del ſecondo libro, la quale dice.

Nutriſce il vino più d'ogni altro nutrimento, e nutriſce più preſto.

Molte e molt'altre ſono le autorità le quali ſi adducono in fauore dell'oppenione che tiene che il vino nutriſce, mà io contentandomi delle ſopraſcritte, ſoggiugnerò che Homero dice,

Il vino e'l cibo l'altrui forze accreſcono.

Mà coloro che tengono la oppenion contraria, cioè che il pregiato liquor del vino non nutriſca, fondatiſi ancor eſsi ſu la ragione ingegnio-

gegniosamente la fortificano con l'autorità di Galeno, e di altri autori di non picciola stima.

La ragion loro è

Tutto quello che deue nutrire debbe esser misto e non semplice, peroche noi siam misti, ed ogni cosa si nutrisce del medesimo del quale egli è composto ed oltre acciò debbe esser glutinoso e non flussibile e liquido come l'acqua.

Ma il vino è semplice e liquido: adunque il vino non è atto nutrire; che tutto quello che debbe nutrire, ed è atto a esser nutrimento debba esser misto e glutinoso lo dice Aristotile in quel libro il cui titolo è Del senso e de sensibili, e che il vino sia semplice e liquido lo dimostra il senso, mostrandolo simile all'acqua.

Resta adunque per questa ragione che il vino non sia atto à nutrire.

Fortificano coloro che tengono che il vino non nutrisca la soprascritta ragione con due autoritadi, la prima delle quali è di Galeno, e la seconda è di Alessandro.

E l'autorità di Galeno nel vndecimo commento del secondo degli Aforismi la oue egli dice.

I vini acquosi (cosi si chiamano certi vin bian-

chi

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

chi e sottili) si come gl'hanno sembianza di acqua cosi hanno la possanza, perilche prouocano l'orina, e non nutriscono, Il che egli dice piu espressamente nel sesto capitolo del settimo del methodo.

L'autorità di Alessandro è nel problema della quinta particella, oue egli chiaramente dice, Il vino non nutrisce.

Che è adunque da dire? è (saluo sempre ogni miglior giudicio) da dire con i più se bene Aristotile dice, che ne sentimenti delle materie si debbe seguitare non il volgo e la comune, mà i piu saggi ed intelligenti, onde il Petrarca diceua.

Seguite i pochi, e non la volgar gente.

Che il vino nutrisce, onde volgarmente si dice che il buon vino fa buon sangue, ed il Rontino Medico famoso affermaua, che gl'infermi che haueuan beuuto cattiuo vino, quale è quel di Quaracchi, di Lecore, e di Brozzi, haueuano bisogno del Confessoro, e non del Medico. La onde rispondendo alla ragione, i fautori della oppenione che tiene che il vino nutrisce, dicono che la maggior proposizione è vera, però che niuna cosa semplice quali sono gli Elementi nutrisce, ed ogni cosa che nutrisce è viscosa, come noi habbiam mostrato sopra ne Capitoli del nutrimento,

e della

e della nutrizione.

Mà la proposizion minore è falsa, e perciò tutta la ragion rouina, e resta falsa:

E che ella sia falsa, quinci apparisce,

E il vino misto e non semplice, perche egli ha odore e sapore, le quali qualitadi ne i corpi semplici non si ritrouano, come si caua da Aristotile nel Libro del senso e de sensibili, Ed oltre acciò è atto a diuentar per la cocitura glutinoso e viscoso, come apparisce nella sapa, il che all'acqua non auuiene che per la cocitura assottiglia e non ingrossa: Resta adunque perciò, che falso sia che il vino non sia misto, e che egli sia liquido. onde la ragion tutta perisce, e rouina. Rouinano similmente le autoritadi, percioche l'autorità di Galeno, oue ella si adduce secondo la traduzione Latina

" *Minime nutriunt*, cioè non nutriscono, ha a dire

" *Minimum nutriunt*. cioè nutriscon poco, il che è vero

Ma il poco e lo assai non variano la spezie, adunque questa autorità non deroga alla oppenione, che tiene che il vino nutrisca.

Non gli deroga similmente l'autorità di Alessandro, perche ella è comparatiua, comparando egli il vino al pane, e dicẽdo che il ui-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

no non nutrisce in comparazione del pane, non essendo il vin solo atto a mantener vno come il pane. Perciochè il uino genera sangue, che suanisce, ed esala presto, come testifica l'acqua ardente stillata quattro ò cinque volte, che gittata in aria suanisce, doue il pane genera sangue più tenace, e più fermo. Nutrisce adunque il vino se bene il suo nutrimento nõ è di quella efficacia che il nutrimento del pane e della carne bene è vero che doue egli è vinto da questi nella efficacia, egli uince loro nella prestezza, perciochè e' non è nutrimento che si converta più presto in sangue del vino, non hauendo egli bisogno di tante mutazioni di quante hanno bisogno gli altri nutrimenti; Ma passiamo a gl'altri quesiti.

Quesito secondo.

Se tutti i vini nutriscono a un modo medesimo.

PErche al buono e retto vso del vino, è vtile sapere qual vino nutrisce più e qual meno, non comportando tutte le nature e tutte

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

le compleſsioni i vini di gran nutrimento; il ſecondo queſito che occorre far del vino, è. Se tutti i vini nutriſcono à un medeſimo modo, perche e pare che il douer voglia che eſſendo vini, e doueſſero farlo, e nulladimeno ſi come tutti gl'huomini ſe bene hanno l'uſo della ragione, la ragione a vn modo medeſimo non uſano per la uarietà degli accidenti che il ſuddetto vſo impediſce, coſi i vini ſe ben tutti nutriſcono non nutriſcono tutti à vn modo medeſimo, per la varietà delle loro ſoſtanze: Quinci da Galeno, il quale noi in queſta materia ſeguitiamo come noſtra tramontana ſi caua che.

Que vin bianchi che dal non comportar acqua ſi chiamano da i latini acquoſi, e pauciferre da i Greci Oligofori, nutriſcono meno di ogni altro vino: e perche? percioche ſono ſottiliſsimi, onde penetrano preſto e fanno poca dimora nelle vene, onde ſono utili à coloro che ſon ſoggetti all'Emicranee, ed a quegli altri che non vogliono ingraſſare, ed.

I vini roſsi e groſsi nutriſcono più d'ognaltro vino; così dice Galeno nel vndicеſimo Aforiſmo del ſecondo libro.

I vini poſcia che ſono tra queſte due ſorte, nutriſcono più o meno ſecondo che ſono più groſſi, e ſottili come ſi caua del ottauo Capitolo

del libro de cibi di buono e cattiuo nutrimento.

Ma perche Galeno nel diciottesimo Aforismo del secondo Libro dice.

I vin neri son que vini che nutriscon più d'ognaltra sorta di vino.

Dirà qualcuno adunque e non è vero quel che tu hai detto di sopra pur di mente di Galeno cioè che.

I vin rossi sié quegli che nutriscano oltr'à tutti gl'altri vini?

Io rispondo che il rosso ed il nero e qual si voglia altro colore non fanno cosa alcuna al nutrir poco, o al nutrire assai, mà si bene lo esser grosso, ò l'esser sottile, però perche i vin neri mostrand'esser più grossi degli altri vini si dicon nutrir più: hauendo adunque Galeno col rosso congiunto il grosso ha voluto intender il medesimo che il nero mà lo ha in quel luogo chiamato rosso respettiuamente e in comparazion de vin bianchi e acquosi co quali ei lo paragona: Mà poi perche trà i vini grossi ne ha di quegli che sono più grossi e di quegli che sono meno, uolendo Galeno specificar questo disse che i vin neri come più grossi de rossi nutriuon più: Nel vndecimo adunque del secondo degli Aforismi comparando i vin neri ò bianchi gli chiamò

rossi

rosſi, e così reſpettiuamente, mà nel diciottesimo paragonando i neri in fra di loro disſe, che i neri in comparazion de vermigli da lui chiamati rosſi nutriſcon più, non perche come ſi è detto il colore rilieui alla nutrizione, ma perche moſtra maggiore, ò minore grosſezza la quale alla nutrizione fa asſai per esſer indizio di vmidità che congiũta col calore conferiſce asſai alla nutrizione.

I vini adunque riſpondendo al queſito e alla domanda propoſta, non nutriſcon tutti a vn modo medeſimo.

Queſito terzo.

Se il vin riſcalda.

Fv Queſto queſito bellisſimo e vtilisſimo per isciorre, e riſoluere quella oppenion che hanno molti che dicono che beuon la ſtate il vin greco da mattina per iſtar freſchi tutto il giorno, perche il Greco rinfreſca. Eſaminiamolo adunque diligentemente, ma con brieuità.

Coloro che tengono che il vin riſcaldi ſi muo-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

uon da questa ragione

Quel che fa smaltire è caldo. Il vino fa smaltire. adunque il vino è caldo.

Che quel che fa smaltire, cioè digerire sia caldo, si proua per la diffinizion della digestione posta da Aristotile nel quarto delle Meteore. E'ella. La digestione è vna perfezione fatta dal calore proprio e naturale.

Che il vino faccia smaltire e digerire, lo dice Aristotile nel terzo problema del terzo libro de suoi problemi, dice egli

Il vino non solo fa smaltire, e digerire gl'altri nutrimenti, ma digerisce e smaltisce se stesso, Resta adunque che il vino sia caldo.

Le autorità che fauoriscono l'oppenione che il vino sia caldo, sono le infrascritte.

La prima è d'Aristotile nel primo problema della terza particella la oue egli domanda. Perche essendo il vin caldo gl'auinazzati sono freddi?

La seconda è di Galeno nel ottauo delle facultà de medicamenti semplici: dice ella

Il uino è nel numero delle cose che scaldano in secondo grado.

Da queste autorità, e dalla ragione addotta, si muouono coloro, che tengono che il vino riscaldi ad affermare e credere che il vino sia caldo.

Ma

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Ma coloro che sono di contraria oppenione e che tengono che il vino rinfreschi, si fondano ancor essi sù la ragione e sù le autorità.

E la ragione, perche egli nasce della uite che è fredda, e le autorità sono, di Hippocrate di Galeno, di Oribasio, e di Aetio.

Hippocrate nel libro il cui titolo è della Dieta scriuendo delle facoltà del uino acido, dice

I uini acidi rinfrescano assottigliano ed inhumidiscono.

Galeno nel settimo del Methodo al capitolo sesto, e nel duodecimo del medesimo Methodo al capitolo quarto ragionando de uin bianchi afferma che

Niun uin bianco è caldo. E nel terzo del cibar gli infermi nelle malattie acute dice

Il uin brusco bianco non è caldo.

Nel terzo degli antidoti ragionando de uini acquosi afferma che non riscaldano.

Nel capitolo vndecimo della bontà e uitio de sughi, dice che si trouano uini che rinfrescano sensibilmente.

Oribasio nel primo libro de suoi raccolti accõsentendo a questo luogo di Galeno comparando il uin bianco austero, nuouo e grosso col uin uecchio dice, che questi riscalda gagliardamente, e quelli sensatamẽte rinfresca: il che egli conferma in molti altri luoghi.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Aetio finalmente nel secondo libro è del medesimo parere di Oribasio. Che è adunque da dire?

E' da dire non come dicono alcuni, che il testo di Galeno oue egli gradua il uino e lo pone tra le cose che riscaldano in secondo grado, sia scorretto, però che se quel testo è scorretto, scorretto altresì è il cinquanzeiesimo cōmento del settimo libro degli Aforismi, il quinto del quinto de medesimi Aforismi ed il centosciesimo del quarto del cibar gl'infermi nelle malattie acute, ma che, il vino di sua natura è caldo, come afferma la ragione da noi addotta, e confermano le autorità sopra in suo fauor citate: Ed alla ragione di coloro che tengono, che non tutti i uini riscaldino, ma alcuni rinfreschino, è da rispondere che ella è falsa, percioche il vino non è figliuolo immediatamente della vite, come è il pampano e lo agresto, ma dell'vua, però per che quegli son figliuoli immediati della vite, son di complesion fredda, e l'vua è figliuola immediata del Sole il uino che da essa è prodotto è caldo. Ed alle autorità è da rispondere che le son vere, ma intese sanamēte, cioè secondo la intelligenza loro sana e legittima, la quale (saluo sempre ogni miglior giudicio) e la infrascritta.

Le

Le qualità prime, le quali sono
Caldezza
Freddezza
Siccità, e
Humidità
Si posson considerare in due modi, cioè assolutamente e rispettiuamente: assolutamente le considerano i Filosofi naturali, e secondo questa cōsiderazione quel che è caldo esempli grazia come il fuoco, è sempre caldo: rispettiuamente, cioè in comparazione di questo ò di quello le considerano i Medici: questa distinzione è di Galeno in mille luoghi, e di Auuerroe nel secondo del anima.

Ma i Medici seguitando più oltre considerano queste medesime qualità, ò in paragone di tutti gl'animali, ò in paragone dell'huomo solo: la onde cercandosi esempligrazia, se la lattuga rinfresca, e non gli si può risponde-re senza questa distinzione, perche ella può rinfrescare vn animal sì e vn altro nò. e può rinfrescare l'huomo, e gl'altri animali nò.

Finalmente perche gl'huomini sono assai e diuersi, i Medici pigliando lo huomo temperato a giustizia, secondo vn tal huomo, come paragon vero fine e reale determinano la forza e il potere delle qualità suddette in tutti i misti.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Stando queste distinzioni ed essendo vere come le sono.

Alcuni rispondendo al quesito proposto dicono che.

Il vino paragonato all'huomo temperato à giustizia si può considerare in due modi cioè, ò come nutrimento in atto, e che di già nutrisce, ò come nutrimento in potenza, e che ha à nutrire. Se egli si cōsidera nel primo modo, certa cosa è dicon costoro che ogni vin riscalda, Perche chiarissimo in filosofia e in medicina è che.

Noi ci nutriamo di caldo e humido.

Ma se egli si considera nel secondo modo chiaro è che tutti i vini non riscaldano, come appare ne vini bianchi e sottili, i quali manifestamente rimfrescano lo stomaco.

Questa risposta ancor che ingegniosa non risolue bene il quesito perche.

Il vino innanzi che venga all'atto del nutrire è contrario à quel che si dee nutrire, così dice Aristotile nel secondo dell'anima. La onde in questo senso ogni vino è freddo, perche ogni huomo uiuente è caldo: mà subito che egli è venuto all'atto del nutrire, e che s'è cōuertito nelle parti che nutrisce, egli è caldo: perche ogni cosa che nutrisce è simile à quel che si nutrisce, e le parti che di esso si nutrisco

no

no ſon calde: o che è da dire?

E da dire che quando Galeno dice.

Ogni vino è caldo, e

Niun vin bianco è caldo

Egli lo dice conſiderando ſempre le qualità del vino come nutrienti inatto. Ora ſi come egli è uero che tutti i nutrimenti in quanto eglino nutriſcono, ſon caldi, coſi è uero che tutti non ſon caldi à vn modo medeſimo ma qual è caldo più, e qual meno: Eſſendo uer queſto io dico che.

Il vino che nutriſce, ſe egli è piu terreſtre della parte che egli nutriſce, perche la terreſtricità gli da freddezza. Quel vino ancor che nutrimento ſi può chiamar freddo. Al contrario ſi può egli chiamar caldo, ſe egli è più igneo ed aereo delle parti che nutriſce, come ſono i vini poſſenti, e che hanno dell'Aromatico, Tale doueua già eſſer il Maroneo: e tale oggi: e il vin di Spagna e la Maluagia:

Or perch'i Grechi ſon in queſto numero, conſideri chi ha ſpirito come e poſſon rinfreſcare: rinfreſcano eglino bene apparentemente e per accidente, cioè inquanto eglino vſciti di una cantina freſchiſsima beuendoſi ſpengono quel ardore che in noi e ne noſtri ſtomachi ſi genera la ſtate per il calore dell'aria, ò della uiolenza di qualche eſercizio, mà

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ſmaltiti che ſono e conuertiti in ſoſtanza egli no ci riſcaldano ſenſibilmente. Riſpondendo adunque al queſito, noi diciamo che
» Ogni vino come nutrimento in atto riſcalda Onde i vin bianchi come nutrimento in atto riſcaldano, Ma perche la caldezza loro e picciolißima, onde non riſcaldano tutte le parti del corpo noſtro, e quelle che eßi riſcaldano, non le riſcaldano ſenſibilmente, ſi come accenna Galeno dicendo

Non feriſcono i nerbi infermi ne riſcaldano manifeſtamente.

Si poſſon chiamar freddi cioè non ſenſibilmente riſcaldanti, altramente dir ſi potrebbe, che non foſſero vini.

Da queſta ſoluzione pendono le ſoluzioni di due altri queſiti che far ſi poſſono del vino conſiderato come medicamento cioè.

Que-

Quesito quarto.

Se tutti i vini riscaldano à vn modo.

PErcioche à questo quesito si debbe rispon-
der di nò, conciosieche.
I vini acquosi riscaldano insensibilmente, e i vi-
nosi con senso, come di mente di G[illegible]
di sopra visto.

Quesito quinto.

Se il vino asciuga ò inumidisce.

ED à questo altro si debbe rispondere che
esteriormente tutti i vini asciugano, poscia
che gl'acquosi che non par che ne habbiano
possanza lo fanno, asciugando gl'vlceri e le
piaghe: mà internamente nò, conciosieche
gl'inumidisce le parti nutribili che son più
secche di lui: D'infiniti altri quesiti, esamina

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ti da Ariſtotile nella terza particella de ſuoi problemi, ſi potrebbon addurre le ſoluzioni, mà per non agumentar queſto mio Trattato vanamente mi volgerò alla ſua perfezzione, la quale è inſegnar breuemente il ſuo uero retto e buon'vſo; Poſcia che dal cattiuo uſo, non ſol ne naſcono, il parer che ogni coſa giri, il veder l'vn due gl'occhi ſciarpellini, la ſterilità, la gotta, mà come canta Horazio del mal vſo de bagni.

La vecchiaia non aſpettata, e le morti ſubitane

Lucio Annio, vero per l'immoderato vſo del vino, morì di gocciola, Elpenore eſſendo vbriaco ſdrucciolando nello ſcendere vna ſcala roppe il collo, e Cambiſe eſſendo medeſimamente vbriaco vcciſe il figliuolo: puoſsi imaginare coſa più fiera e più beſtiale? Quinci diceua Solone nelle ſue leggi che il Principe vinolento meritaua la morte: ed apo i Locreſi era vna legge, che chi beueua il vino ſenza licenza di Medico foſſe condannato all'eſſergli mozzo il capo: Perche in fatto come cãta Steleneo

I uin tolgon la mente a più prudenti

Eſſendo mal vſati:

E adunque, poſcia che il vino ci è tanto famiiare, e male vſato cagiona tanti mali da ingegnarſi di ſaper il ſuo buono vero e ret-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

to vso, al esplicazione del quale volgendomi, io dico.

Del vso buono e retto del uino.

VOlesse Iddio, non che le viti di Candia, di Sicilia, del Regno di Napoli, dell'Isola di Corsice, e de Regni d'Ispagna, fossero state come Anacarsi disse di quelle della Grecia al Re di Scithia potate in guisa che i lor tralci non fossero arriuati in Toscana, ma che l'acque tutte della Serenissima Città di Firéze fossero della natura delle Clitorie: Percioche in essa sarebbe ancora quel modo di viuer sobrio, e pudico, del qual cantando Dãte nel quindicesimo del Paradiso diceua.

Firenze dentro della cerchia antica
 Ond'ella toglie ancora e terza e nona
 Si staua in pace sobria e pudica
Non hauea catenella, ne corona
 Non donne contingiate ne cintura
 Che fosse a veder più che la persona
Non faceua nascendo ancor paura
 La figlia al padre, che'l tempo e la dote
 Non fuggian quinci e quindi la misura.

Ed io volendo insegnar il retto. e buon vso del vino, nó sarei forzato a biasimar coloro che

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

vi hanno, non contenti de vini di Monte-pulciano di San Gimignano, e di Pescia introdotti i Grechi, i Cirelli, ed i vini di San Martino, e per poter bere più saporitamente e più volte, hanno messo in vso fino al formaggio artificiato di Germania, però che facendo l'acque Clitorie odiare il vino, come canta Ouidio, non solo il ber vino non si abusarebbe, ma egli in modo veruno non si vsarebbe: come egli non s'vsaua in quei felici tempi, ne quali i fiumi correuon latte purissimo, e le querce sudauano mele. Ma poscia che le nostre acque, con l'oppenione, nō che l'habbiano mancamento, ma perche le sono acque, che l'offendino lo stomaco de lor beuitori, in vece di farci odiare il vino, ce lo fanno amare, ed auidamente desiderare, onde noi siamo molto più simili a Tapiri e Figalesi, che a gli Spartani, pigliate (ò Lettori) quello che io scriuerò per conto del retto e buono vso del vino in buona parte, e nō in cattiua, cioè che io lo scriua per giouamēto di coloro che si degnerāno di leggere questo mio Discorso, e non per danno degli incettatori ed endicaiuoli de vini forestieri, perche io son Medico, e non satirico.

Dico io adunque che il vino si vsa, ò per necessità, ò per diletto, ò per utilità, per necessità

intendo

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

intendo io, quando egli si vsa per non poter fare altro, cioè ò per medicina, ò quando e non si hauesse da spegner la sete con altro liquore che col vino, come auuenne né molti anni sono alla Mura terra del Delfinato, la cui fortezza stimata inespugnabile si rese al Duca di Eumena generale allora in quella impresa di Arrigo terzo, per mancamento di acqua, percioche se ben coloro che la difendeuono haueuano del vino abbondantemente, la resa fu stimata necessaria per il mancamento dell'acqua.

Per diletto intendo io quando egli si beue per rallegrarsi come auuiene ne Regni della Faua chiamati da i Romani Regni del vino, e ne nostri Ferragosti, ne quali oltr'al ber copiosamente si cicala assai, e si cantano quelle canzoncine in lode di Bacco che i Greci addomandano Parenie.

E per vtilità intendo finalmente quando e si beue il vino, per ristorar l'humido radicale che giornalmente si consuma, e per nutrirsi.

Noioso sarebbe e forse vano il dar regola del vso retto, e buono del uino nella necessità e nel diletto quando questi trapassa souente tutti i termini razionali, e trasporta gl'huomini lor mal grado fino alla morte, e quella non ha legge, però contentandomi di dire,

che

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

che in amendue l'vso buono del uino sarebbe star dentro a quei termini

Quos ultra citraque nequit consistere rectum.

Perche tanto è nociuo il patir sete per forza, quanto l'esser costretto a bere: e uolgendomi al ber del uino per utilità, ed al insegnar il suo retto e buono uso, io dico in uniuersale primamente, che

I maschi non ne douerrebbono bere fino al diciottesimo anno, e

Le femmine fino a che le non sono maritate.

Non ne douerebbono bere i maschi fino al diciottesimo anno per consiglio di Platone ne Libri delle sue Leggi, perche fino a quell'età il calor naturale secondo il testimonio di Hippocrate nel decimoquarto aphorismo del primo Libro, e potentissimo talmẽte che egli è come fuoco, ond'il dar lor uino fino a quel età, anzi fino a che crescono non è altro che aggiugner fuoco a fuoco e così fargli iracondi ed insolenti. Onde Galeno nel quinto del conseruar la sanità afferma che egli è loro nemicissimo. E

Le Femmine nó ne douerrebbono bere, fino a che le non son maritate, peroche il uino incita a lussuria, onde da scrittori grauissimi è addomandato

" Latte di Venere.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Le gentildonne Romane non ne beueuono nõ solo quando l'eran uergini ed in casa i padri, ma quãdo l'erano maritate: E perche il berne era loro pregiudicio non piccolo, anzi capitale per legge prima introdotta da Romolo, e poi da Catone, fù messo in consuetudine, che la mattina e la sera quando l'erano uisitate da parenti, le fossero baciate in bocca per uedere se le sapeuono di uino, il che oggi non per rispetto del uino, ma per humanità ed amoreuolezza si costuma in Francia: e

Nella città di Firenze i fanciugli non si accostumauano al uino se non quando eglino haueuano passata la adolescenza: E però facendo buona complessione uiueuono con maggior sanità, e più lungamente, che non fanno oggi, che non hauendo a pena asciutti gl'occhi, eglino licenziosamente uanno a Grecaiuoli, ed all'hosterie, ed iui beuẽdo ingordamẽte non per bisogno ueruno, ma per golosità, non solo douentono Catarrosi, ma licenziosi ed insolenti: E onde uiene che oggi nella città di Firenze cascano tante gocciole, son necessarij tanti rottorij, e si mettono in uso si presto gl'occhiali? Dal medesimo che ueniua che gl'Atheniesi sotto Amfitione loro Re diuentauano Gobbi: Il bere

uini grandi, il berne aſsai, il bergli pretti, ed il bergli fuori d'otta e di tempo ne è cagione: Peroche i fummi ed i uapori che dal uino eſalano indeboliſcono il ceruello, principio ed origine de nerbi, Il ceruello indebolito genera di molti eſcrementi, che non cõſumati e digeriti, offendono i ſuoi uentricoli, ed ecco le gocciole, ed i rottorij, ed offendono la uiſta inanzi al tempo, e poi ſe ne da la colpa all'aria, ed al hauere leuati gli ſporti.

Soleua già la nobile e ueneranda parſimonia Fiorentina eſser cõtenta de uini del ſuo Dominio, e del berne a punto tanto quãto l'era neceſsario per nutrirſi, però il popolo Fiorẽtino era ſano, ne ſapeua che coſa foſsero le petecchie, ma oggi che la crapula foreſtiera paſſati il Mongineura ed il Monſaneſe l'ha contaminata e corrotta, per hauer uini grandi e poſsenti non ſolo ſi cercano i Regni di Napoli e di Sicilia, ma i Regni d'Iſpagna e di Francia, e le balie Fiorentine per parer di hauer alleuati i bambini preſtamente, gl'auezzano al uino mentre che poppano, meſcolando il uino col latte, che ſe ſi conſidera la nemicizia che è tra l'uno e l'altro, poſcia che la uite che produce il uino odia il cauolo che fa aſsai latte, è coſa nociuiſsima, però

la Città di Firenze conoſce di molte infermità che ella già non conoſceua, ed i vaiuoli e le roſolie (mali puerili)ſono più maligni, che eglino eſſer non ſoleuono, quando in eſſa regnaua la non mai a baſtanza lodata ſobrietà, e parſimonia. Sarebbe adunque per il retto e buon vſo del vino neceſſario prohibire nel Sereniſsimo Dominio l'vſo de vini foreſtieri,ſe nō con il Conſiglio de Medici periti, pratichi e diſcreti, e che i maſchi e le femmine non beueſſero vino fino all'anno diciottefimo, ò almeno almeno mentre che poppano.

Nell'altre etadi, perche il vino bene vſato, rinuigoriſce la mente, (onde i Perſi come ſcriue Atheneo diceuano che i conſigli che ſi dauano trà il vino da coloro che haueuano beuto ragionatamente, erano più fermi e migliori di quei che ſi dauano da i digiuni, ò che vino non beuono) ed oltr'al rinuigorir la mēte fortifica il corpo, e che coſa riha più toſto vno ſuenuto del vino? doue vſato male egli fa effetti cōtrarij,è da ſapere che il ſuo buon vſo conſiſte in berlo.

In qualità
In quantità,
In tempo, ed
In modo conuenienti,

Alla complessione,
All'età,
Alla stagione,ed
Al sesso.
Incominciamoci dalla qualità.
La qualità a temperati debbe esser simile, ed a gli stemperati contraria, percioche i contrarij ricercano cose contrarie secõdo le regole di medicina, ed i simili cose simili.
La quantità debbe esser proporzionata a gli stomachi ed al cibo: a gli stomachi, perche il cibo in esi si mescoli, e non nuoti: ed al cibo, perche egli si lessi e non si arrostisca, conciosieche dal arrostirsi ne nasce cattiua digestione, come conosce ognuno nella carne, quando douendo lessarsi ella per mancamẽto di humore alla pentola si appicca, e dal lessarsi, ne nasce digestione e cocitura buona: In somma ogni quantità di uino souerchia all'huomo è dannosa come gli è dãnoso il toccar il fuoco ò l'abbracciarlo, come disse Prometeo a quel Satiro che visto il fuoco condotto da eßo di Cielo in terra, era corso per abbracciarlo.
Il tempo debbe esser doppo il cibo come insegna quella regola la qual dice la fatica il cibo il bere.
Il modo debbe esser di bere non tutto à vn trat-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

to, mà in più fiate accioche il cibo nello sto-
maco faccia buona e conueniente mistione,
e non galleggi ò nuoti. Mà venghiamo più
al particolare.

I collerici debbono bere vini piccoli, che hab-
biano poca altringentia, e poco ò non pun-
to di odore, Peroche questi vini non solo
non agumentano la collera, mà lieuano il do
lore di testa al quale esi bene spesso son sog-
getti come testifica Galeno nel libro de cibi,
di buono è cattiuo sugo.

I flemmatici al contrario lo debbon bere gran-
de e odorato, peroche empiendosi ageuol-
mente di humori crudi gl'hanno bisogno di
vini grãdi e generosi, che gl'aiutino smaltire.

I maninconici similmente debbono bere vin
grande e odorifero percioche essendo freddi
e secchi di natura, gl'hanno bisogno di riscal
darsi ed humettarsi, ed

I sanguigni debbono scerre per il loro bere vino
di mezzana natura, ttà il possente e'l debole,
e l'odorato ed il non odorato.

Coloro che sono nel'agumento della loro età si
debbon contentare di vini piccoli, percioche
il lor calore naturale è grandisimo per testi-
monio d'Hippocrate nel 14 Aforismo del
pirmo libro, la onde il ber vin grande sareb-
be vn aggiugner fuoco à fuoco.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

I vecchi debbono ber vin grande per riſcaldar il loro ſtomaco che è freddo, mà debbono hauer grand'auuertenza alla quantità, perciòche ſi come le molte legne ſogliono ſpegnere il fuoco, così il molto vino ſuole ſpegnere il calor de vecchi che è piccolo come auuertiſce Hippocrate nel 14 aforiſmo del primo libro è.

Quegli che ſono nell'età fiorità e che è mezzana trà la adoleſcenza e la vecchiezza debbono bere vino di mezzana natura.

La vernata comporta vino più poſſente della ſtate e dello autunno, per la regola del 18 aforiſmo del primo libro: e

La primauera può comportarlo altresi delle ſuddette ſtagioni più poſſente ma non tanto quanto la vernata.

I maſchi poſſono vſar vini per il lor bere più poſſenti delle femmine, peroche ſono più robuſti, e

Coloro che ſi eſercitano e ſi affaticano poſſono far più à ſicurtà col vino di coloro che ſi ſtanno ed il corpo non eſercitano, e vie maggiormente ſe quegli che il corpo non eſercitano affaticano la mente;

Hor perche bene ſpeſſo noi non poſsiamo hauer i vin piccoli, ed ognuno non ha tanto giudicio che conoſca ſe egli bee troppo ſe

non alhora che egli dal troppo è ſtato offeſo
Ecci rimedio alcuno? Ecci. Primamente
quanto al far che il vin grande e poſſente
non ci offenda, e ci è il gaſtigo dell'acqua.

Il primo che inſegnaſſe gaſtigare il vino con
l'acqua e perciò indebolirno ſe noi vogliam
credere à Plinio fu Stafilo, ma ſe noi vogliam
credere à Atheneo egli fu Melampode. Ma

Il primo che lo inſegnaſſe gaſtigar à gl'Athenieſi fu Anfitione.

Beeuono gl'Athenieſi il vino pretto, onde eglino perciò ne douentauano gobbi:

Anfitione lor Re ſecondo il teſtimonio di Filocoro, hauendo compaſsione di queſta diſgrazia ſi raccomandò à Bacco. Bacco apparendogli in ſogno lo auuisò che faceſſe lor annacquar il vino peroche il berlo pretto era cagione che i ſuoi popoli gobbi douentaſſero. Fecelo Anfitione, onde incominciando à mantenerſi diritti, Anfitione grato della riceuuta grazia, conſecrò à Bacco nel tempio dell'Hore vn altare, con queſto titolo.

A BACCO RETTO.

Ed à canto ad eſſo vn altro alle Nimfe. Conſecrò queſto Re lo altare à Bacco nel tempio dell Hore perche l'allieuano e nutriſcono le uue, ed indi gli conſecrò à canto quel delle

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Ninfe, per insegnar à posteri che il vino si debbe annacquare, e però non senza gran misterio furono le Nimfe, date à Bacco per balie.

Horsù habbia trouato lo annacquar il vino Stafilo, Melampode, Anfitione, ò qual si voglia altro huomo come si ha egli ad annacquare? Difficile è il darne regola, perche le complessioni le stagioni del anno i paesi, le etadi, ed i vini stessi variano l'annacquatura. Ecco esempligrazia il vin Maroneo, secondo il testimonio di Homero non si annacquaua se non con uenti uolte più acqua che non era il vino, vn freddo ed humido di complessione non comporta tant'acqua quant'vn caldo e secco, ed in Germania si comporta men acqua che in Ispagna: Pure mi dirà qualchuno, quali sono i modi più celebri e più famosi dell'annacquar il vino usati degli antichi?

Menandro nel suo Heroe fa menzione del gastigar la possanza del vino, con altrettanta acqua:

Hesiodo celebra il gastigo con tre volte più acqua.

Diocle nelle Pecchie vuole che si beua il vino gastigato in questa maniera, cioè due parti di vino e quattro di acqua: E perche questa mistione di quattro con due era poco in vso

nacque

nacque quel prouerbio greco.

ἢ πέντε πίνειν ἢ τρία ἢ μὴ τέτταρα, cioè e ſi può bere il vino annacquato in queſta maniera due parti di vino con tre di acqua, e così πέντε: o vna di vino, e due di acqua, e così τρία, o tre parti di acqua ed vna di vino, e così τέτταρα, la qual miſtione il prouerbio rifiuta. Plutarco nel terzo de ſuoi Simpoſij ragionãdo delle maniere del gaſtigar il vino con l'acqua dice che coloro che ſanno le vere proporzioni dell'annacquar il vino ne hanno celebrate ſolamente tre, cioè

La ſeſquialtera
La Diapaſon e
La Diateſſaron

Fan la proporzione ſeſquialtera nel vino, due parti di vino e tre di acqua.

La proporzione Diapaſon la fa vna parte di vino, e due di acqua, e

La proporzione Diateſſaron la fa una parte di vino, e tre di acqua.

E ſoggiugne che la proporzione Diapaſon è da huomini incontinenti e licenzioſi, però che turba la mente ed induce vn non ſo che di ebrietà. Ma le altre due proporzioni, cioè la ſeſquialtera, e la diateſſaron eran conuenięti fino a coloro che giudicauano nel Pritanneo.

Hebbero gl'Athenieſi due ordini di Senatori, cioè gli Areopagiti ed i Pritanneſi:addomā dati così da i luoghi oue eſsi riſedeuono.

Erano i Pritanneſi cinquecento,cauati del numero delle dieci tribù in cui era diuiſo il popolo di Atene. Gouernaua queſto Senato la Città di Athene in queſta guiſa. Vna Tribù per uolta ſtaua in Magiſtrato cinquanta giorni alla fila, di cui uno era il capo ed il propoſto per ciaſcun giorno. Teneua coſtui il ſuggello e le chiaui della Città, e ſi chiamaua Epiſtate. Haueua queſti vn altro Epiſtate per compagno,il quale ſi eleggeua dell'altre Tribù,che non erano in vficio in queſto modo. Eleggeuaſi di ogni Tribù uno,e così noue huomini, i quali ſtauano in Magiſtrato ſette giorni, e di poi ſi cambiauano: colui che di queſti noue era il capo, Epiſtate ſi chiamaua de Proedri,cioè di quegli che ſedendo haueuano il primo luogo: concioſie che queſti noue arroti. ſedeuano nel primo luogo doppo i due Epiſtati e propoſti, e l'vficio del loro Epiſtate era fare che le leggi. ne giudizij e negli altri affari foſſero oſſeruate. Doueuono perciò eſser ſobrij, e però il vino annacquato bene era loro conueniente; la onde eglino che veniuono a eſser cinquantanoue māgiauano ogni giorno inſieme,

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ſieme, come già mangiaua la Signoria di Firenze ed oggi mangia quella di Lucca, e cõ eſsi mangiauano ancora alcuni altri, che per qualche loro grã merito dal popolo Atenieſe erano abilitati al poterui mangiare, come ſi caua del primo del Oratore di Cicerone. Quinci perche Cimone Atheniese daua mã giare in caſa ſua a ognuno, nacque che ſi incominciò a dire, che egli haueua cangiata la ſua caſa in vn publico Pritanneo, come dice Plutarco nel quarto Problema de ſuoi Simpoſij.

Euſtrazio nel commento del nono del Vliſſea partendoſi nella interpretazione del Prouerbio da me ſopra allegato da Plutarco e da Atheneo lo interpetra in queſta altra guiſa interpetra egli τρία vna parte di vino, e due di acqua, πέντε due di vino, e tre di acqua τέτταρα tanto di vino quãto di acqua, e cosi ἴσον ἴσῳ. A i quali tre modi di bere Atheneo nel decimo de Dipnoſofiſti, aggiugne il quarto, cioè il ber pretto, chiamato Scythizzare. Di queſti nodi di bere i due primi ſono da huomini ſaui e lieti, la terza è da huomini ſtolti, e la quarta da Ebbri. Perciò il dar bere apo gli antichi era vficio de' gentilhuomini, accioche foſſero diſcreti nel annacquarlo, onde in Homero è introdotto il figliuol

di

di Menelao, dar bere, ed esser coppiere; Capitone introduce l'Harmonia esser il coppiere degli Iddij, ed Alceo introduce Mercurio.

Gl'Atheniesi perche ne loro banchetti il vino fosse distribuito fedelmente, criauano sopra il distribuirlo vn vficiale chiamato Oenopta ed era ben fatto, percioche niuno era ingannato.

Che nel arbitrio del Oenopta, e del Coppiere stesse lo annacquar il vino a suo modo lo testifica Pherecrate nel suo Corianno, induce egli vno che parlãdo a vn suo amico nel cõuito gli dice che lasci stare il bicchiere che dal Coppiere gl'era stato porto, cõciosie che nel vino che vi era drẽto era troppa acqua e volto al medesimo Coppiere, gli dice

Va alle forche tu sareste buono a mescere a Ranocchi:

In somma ò noi beuiamo per rallegrarci, ò per sobrietà, ò per sanità. Se noi beuiamo per rallegrarci il vino debbe superar l'acqua, ma moderatamente altramente, egli ne succederebbe effetto contrario: Se noi beuiamo per sobrietà l'acqua debbe superar il vino di grã lunga: ma se noi beuiamo per sanità l'acqua similmente debbe superar il vino, ma discretamente secondo le stagioni l'etadi, e le complessioni.

E perche

E perche sotto la qualità del vino si comprende la possanza, e noi habbiamo sopra brieuemẽte auuertito, a quali complessioni conuiene il vin debole, ed a quali nò, e non è fuori di proposito, auuertire per ciò similmente, che la Natura prudentissima prouuede a tutte le Regioni le cose da viuere secondo i lor bisogni: però chi è continente e sauio si debbe contentar di esse sicurissimo che le son quelle, che per mãtenerlo sano gli son necessarie.

Perciò tra le cose che io stimo, che nella Città nostra sien necessarie al viuer sano, e lungamente è il contentarsi de vini del paese, e nõ ir curiosamente cercando i forestieri come si vsa oggi, conciosie che gl'è verisimile che siẽ proprij e conformi alla natura nostra ed alle nostre complessioni: Onde Atheneo nel decimo de suoi Dipnosofisti induce Alesi che nel Vsuraio sua commedia, dice

Beino il vin forestiero i forestieri, ed i naturali, beuino il vin del paese.

E che i vin forestieri, ed il berne liberamente, e non come si costumaua già ber la maluagia per consiglio di Medico perito, e discreto sia nociuo alla Serenissima Città di Firenze, specchisi ciascheduno nel primo Squittino che fece il Serenissimo Gran Duca Cosimo, nel quale si trouarono à ire à partito come

statuali

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

ſtatuali quarantacinque huomini,che paſsa-
uano l'ottanteſimo anno e quaſi altri e tanti
non ſtatuali, doue oggi in eſsa,e nel preſen-
te Squittino del Gran Duca Ferdinando nõ
ha la metà : E perche? i vin foreſtieri ne ſon
cagione ed il bergli licenzioſamente:E ſe nõ
foſſe per ventura temerario il dirlo io direi,
che le febbri peſtifere con le petecchie non
ſon diuentate per altro ſi familiari al popolo
Fiorentino, che per l'vſo ſmoderato de vin
di Spagna,di Sicilia,di Corſica del Regno di
Napoli,e del Regno di Francia, che è lo in-
ſtrumento de gli influſsi celeſti.

Ma perche il propoſito mio non è di far inuet-
tiua contro i vin foreſtieri, ma d'inſegnar il
buon vſo del vino paſsiamo alla quantità.

Ricerca l'vſo buono del uino,quanto partiene
alla quantità la mediocrità; Cauo io queſto
da quella regola di medicina, la qual dice

La fatica il cibo, il bere, il ſonno debbon eſſer
mediocri:

Hor perche queſta mediocrità malageuol-
mente ſi può determinare,variandola aſsai i.

Temperamenti degli huomini, e le ſtagioni,io
la riſtrignerò ad alcune regole con la autori-
tà della veneranda antichità:

Eubolo Poetà antichiſsimo fingendo che Bac-
co parli dice che egli meſce tre bicchieri ſoli a

quegli

quegli che ſono ſaui cioè
Il primo alla ſanità
Il ſecondo all'amore ed al piacere, ed
Il terzo al ſonno.
Gl'altri poi tutti egli gli meſce à matti ed à gli ſtolti cioè
Il quarto alla Proteruia, cioè all'incapocchire ed incaparbire.
Il quinto al gridare
Il ſeſto à vna licenzioſa libertà:
Il ſettimo a liuidi degli occhi:
L'ottauo à birri, per le liti che naſcono tra coloro che beuono di ſouerchio
Il nono all'ira, ed
Il decimo al furore, e teſtimonio di ciò ſia Aleſſandro magno.
Cauaſi perciò da queſto Poeta famoſo che ſi douerrebbe bere a paſto ſolamente tre fiate,
La prima per iſpegner la ſete e nutrirſi,
La ſeconda per iſcacciar via la maninconia, e rallegrarſi e
La terza per conciliarſi il ſonno.
Mà Pannya ſi Scrittore di verſi Eroici riſtrignendo la quantità del bere à minore numero, non vuol che ſi beua à paſto più di due fiate, cioè
La prima alle grazie all'Hore ed à Bacco e
La ſeconda à Venere ed à Bacco, ſoggiugnendo

che

che la terza fiata si beue all'Ingiuria, e ad Ate Dea delle querele, Onde alcuni hanno voluto, che Bacco sia nato ad vn medesimo parto con la ingiuria.

Hor perche i Bicchieri possono esser maggiori e minori da questi Scrittori non mi par che si possa cauar regola uera e certa della quantità mediocre del vino alla quale ci ristrigne la regola di medicina da me sopra addotta, Perciò io dico che beuendosi naturalmente e propriamente per conto del nutrirsi spegnendo la sete, e ricercando la nutrizione buona che i nutrimenti sien ben digeriti, io stimo che la quantità mediocre del vino sia quella che è proporzionata al cibo, accioche ella non impedisca col suo humido souerchio la digestione: perciò chi mangia poco come fanno quegli che son deboli e dilicati non è ragioneuole che beuino quanto chi mangia assai come fanno i forti e robusti, Perche il cibo non debbe nuotare nello stomaco ed esser affogato nel humido, mà essergli proporzionato: acciò che egli si lessi e non si arrostisca.

In somma il tempo del bere non conueniente, come sarebbe bere inanzi al cibo, il modo del bere non diceuole come è il bere in vna fiata quel che si debbe bere in più, la quantità

smo-

ſmoderata, e la qualità non proporzionata all'Età, alla compleſsione alla ſtagione ed alla conſuetudine la qual è vn'altra natura, ſon coſe tutte nociuiſsime e dannoſiſsime, come nociuo e dannoſo all'huomo è, ò toccare il fuoco, ò abbracciarlo, come diſſe Prometeo à quel Satiro, che veduto il fuoco condotto da eſſo di Cielo in terra era corſo parendogli bello per abbracciarlo e baciarlo; la onde coloro che in giouentù non ſanno vſare il vin bene ſon coſtretti in vecchiaia, ò da improuiſa gocciolar ò da importuna gotta, ò da infelice pouertà ad vſar bene l'acqua.

A Iddio lode.

Con Licenzia de' Superiori.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4334/A